شارل عقل

غذاء للقبطي



بلا ضفاف



غـذاء للقبطي

تأليف

شارل عقل





مقدمة

قضيت طفولتي وجزءًا من مراهقتي متوغلا في المجتمع القبطي، قبل أن أنضج خارجا عنه. فقط كما تسقط الثمار فور ما تنضج تاركة شجرتها، تنفصل عنها وتبدأ دورة جديدة بغير ارتباط سُري بجذورها. هكذا خلعت عن المجتمع الكنسي وأنا لا أحمل من تاريخ ارتباطي به سوى ذكريات جيدة، وقدر هائل من المدخلات غير المفيدة على الإطلاق.

أما عن وصف الطعام فهو يعد لي تحديا لغويا، نتيجة لقلة المفردات المتعلقة بوصف مذاق ما، وهي غالبا معتمدة على تشبيه المذاق بمذاق آخر (مملح مسكر حمضي قلوي)، ولأن اختبار الطعام هو تجربة ذاتية بالكامل، يستحيل معها إقناع القارئ بالحجة والحياد بأن مذاقًا ما جيد أو سيئ، دون سرد كل الظروف والمزاج والسياق المحيط. وهنا تصبح لكثير من المدخلات معنى في ذلك النسق.

هذا الكتاب عن المطبخ القبطي، وسوف أحاول جاهدا أن أغطي الكثير من مواضيع الطعام القبطي في أكثر من مناسبة وموقع وتقسم فصول الكتاب إلى الآتي:

الفصل الأول : الفول وطرق عمله

الفصل الثـــاني: المخبوزات

الفصل الثـالـث: الصيامي من منتجات السوق

الفصل الرابـــع: مأكولات رمضانية للأقباط

الفصل الخامس: مأكولات بحرية

الفصل السادس: منتجات الأديرة

الفصل الســـابع: منتجات خلافية ـ الخنزير

الفصل الثــامن: منتجات خلافية – الخمور

الفصل التــاسع: المأكولات الرمزية في المناسبات القبطية المتنوعة

الفصل العاشر: مأكولات العيد

وبالهنا والشفا

الفصل الأول

الفول بين المنزل القبطي ومضيفة الدير



المنوفية هي عاصمة الفول في العالم، والوحيدة التي تتم بها عملية تكمير الفول، والتي تحفظه من عام إلى عام. هذه العملية تميز الفول المصري وتسرع من عملية نضج حبته، وتتم العملية في مكامير طبيعية لا توجد إلا بمركز منوف، تتميز بالجفاف الشديد وخلوها الكامل من أي حشرات أو سوس، بالرغم من قربها من مصادر مياه كثيرة ووسط تربة الدلتا الخصبة، مما يعدها أهل المنوفية معجزة إلهية. وتشرف على عملية التكمير بشكل حصري مؤسسة كمر الفول ببراهيم ـ المنوفية

*حقيقة علمية



يقع الفول موقعا حساسا في المطبخ القبطي، فهو قبطي:

أولا بالمفهوم التاريخي الواسع للكلمة، أي إنه قبطي بمعنى مصري. قديم قدم المطبخ الفرعوني وما تلاه من الثقافات والديانات التي توافدت على هذه المنطقة الجغرافية التي تسمى مصر، لتشمل غير المسيحيين في مصر ولا تشمل المسيحيين في أي بلد آخر.

وثانيا يتمركز الفول في المطبخ القبطي بمفهومه الطائفي الأضيق، وهو المصري المسيحي، أي ما يشمل المسيحيين المصريين بشكل خاص. وهو مرتبط بكلا المفهومين حتى ليصبح ذكر الفول المدمس اختزالا رمزا، يمثل النظام الغذائي القبطي، باعتباره الوجبة الأساسية في الصيام، الذي يدوم بالتقريب مائتي يوم في العام الواحد أو أقل قليلا، ليجعل منه الإفطار، وأحيانا العشاء الأمثل طوال هذه الفترة، مع توءمه المقلي وهو الفلافل. بالإضافة

طبعا إلى العامل الاقتصادي الذي يجعله بديلا للجبن والبيض مثلا عند العائلات غير ميسورة الحال، وعامل التعود لدى العائلات المتدينة التي تتناوله بشكل عام في أثناء فترة الصيام، لتجعل تواجده على المائدة المصرية لوجبة الإفطار دائما، في أوقات الصوم وغير أوقات الصوم على حد سواء.

وحيث إنني ولدت في أسرة مسيحية شديدة الالتزام بجميع فترات الصوم، (الحق يقال إنه كان بشكل غير إجباري لكل أفراد العائلة) وجدت الفول هو الإفطار الرسمي. ولم أشكُ منه قط، لأنه لم يكن متواجدا بشكل حصري. فكانت أمي، الأكثر التزاما بموضوع الصيام، لا تفرض عدم وجود أي أنواع أخرى من الجبن والبدائل الغذائية الأخرى الفطاري، مما جعل اعتيادي عليه غير مرهون بحالات الصيام والنظام الغذائي الإجباري، بل اختيارا حرا محببا. خاصة لتنوع طرق عمله التي (كما وصفتها في طفولتي) تتعدى المائة. وحيث كنت منذ الصغر أهوى المطبخ والعبث والتجريب بما يتوفر وجوده في المنزل، فلم أكن أنتظر أحدًا ليجهز لي أي وجبات على نظامه ومزاجه ووضعه الروحاني، بل وجدت في الفول رفيقا يوميا، وأساسا لكثير من التجريب.

وكان أبي الذي لا يصوم إلا للشدائد، ما يقتصر على نصف نهار يوم الجمعة العظيمة وحتى الثانية عشرة ظهرا، يقدر الفول بشدة، بغض النظر عن وضعه كبديل للجبن والبيض في الصيام. وفي أثناء نهار العيد الذي يلي ما يزيد عن خمسين يوما من الصوم، ويعلن وقتًا مستقطعًا، وإيذانا بالقطيعة القسرية عن الفول لمدة أيام، كانت نكتة أبي الدورية في كل عيد، مثل طقس مقدس كغيرها من الطقوس الدينية، مثل كل نكت الآباء المحببة، لا يخلو عيد من إعادة قول النكتة مرات ومرات، حتى فقدت كل طزاجة، وأصبحت تقال من باب التقليد الوثني. فحين توضع أصناف الجبن والزبادي والشاي باللبن والبيض المزعلل*[1] على مائدة إفطار يوم العيد، يقول: وأين الفول إذا؟ فتضحك العائلة، فيضيف هو بجدية بدأت تأخذ من النكتة منحى جديدا: لأ صحيح، ضروري نفطر فول... فتضحك العائلة هذه المرة من باب المجاملة، حتى يهم هو بما لا نفهم إذا كان زيادة في التهريج أو لرغبة حقيقية في تناول الفول، بأن يجلب الفول من الثلاجة ويضعه على الطاولة، وربما يأكل منه معلقة أو اثنتين في مبالغة لا يستطيع هو نفسه أن يواكبها، وبعدها يطرح طبق الفوق

---

١ * الذي سوف أذكره في موضع آخر بتفصيل

جانبا ويستكمل تناول البيض والجبن الأبيض. نكتة بالرغم من أن لا أحد اليوم يبتسم لها ولكن لن يكتمل إفطار العيد بدونها.

وقبل أن أتم التاسعة من عمري ذاع صيتي في عمل الأصناف المتنوعة بجودة عالية تفوق سني، وأصبح تقديري الدقيق لكميات البهارات مثار تعجب وانبهار. ومن الفور قد تخطى صيتي بالفعل أسرتي المكونة من أربعة أشخاص، وذهبت الإشارات إلى جودة أصناف الفول التي أقوم بإعدادها إلى دوائر أوسع من الأقرباء، بعضها وصل إلى بعض الأقارب في أستراليا وأمريكا على سبيل التندر. فأستطيع أن أقول بدون مبالغة إنه كان بالفعل صيتا عالميا. وقد ذهبت بي الخيالات حينذاك، إلى أنني قررت أن أكتب في يوم من الأيام كتابا بعنوان مائة طريقة لعمل الفول. وقد استمر هذا الحلم لحقب مختلفة في حياتي، وتطور ليتخذ أكثر أشكاله تطرفا في بعض المراحل لتصل الأنواع إلى ٣٦٥ يومًا بأيام السنة، أو ليقتصر في أكثر المراحل عقلانية على حلقة واحدة في برنامج طبيخ كنت قد فكرت في إعداده منذ سنوات، ولم يكتب له التحقق. أما وقد اتخذ الآن فقرة في كتاب عن المطبخ القبطي فقد يكون ذلك تطويلا زائدا لبعض القراء، أو اختزالا به الكثير من

التسرع والكسل بمقياسي الشخصي، وربما يكون كذلك للكثيرين الذين يدركون وضع الفول الخطير في المطبخ القبطي.

أعتقد أن من دفعني للمطبخ وحب التجريب واختبار توافق التوابل مع بعضها، ومع مختلف أنواع الطعام كانت في الغالب طانط إيزيس. وطانط إيزيس هي زوجة ابن عمة جدتي، التي تعيش في مصر في شهور الصيف، وفي أستراليا في شهور الشتاء، بمفهوم نصف الكرة الشمالي لكلمة الشتاء. لتكون حياتها عبارة عن صيف طويل غير منقطع. طانط إيزيس الآن هي أكبر أفراد العائلة والمتبقية الوحيدة من جيل الجدود، وهي عجوز ذات وزن زائد قليلا، ودائما ما تكون حرانة. لا تراها إلا وهي تصبب عرقا وتهوي بيدها أو بما تطوله يدها، لتبعث ببعض الهواء البارد لتجفف عرقها. يبقى للتعريف بطانط إيزيس أنها إنسان مجامل بشكل غير مسبوق.

دائما ما تطلق المجاملات الاستثنائية على أمور لا تلحظها العين بسهولة ولا تألفها الأذن، ولكنها ترى

بالفعل كل ما هو جيد فيما حولها. وفي يوم ما حينما جاءت إلى منزلنا للزيارة وهي تتصبب عرقا كالعادة، كنت حينها لا أزيد عن طول مقعد. أما هي فقد انطلقت كعادتها مباشرة إلى البلكون وهي تحرك الهواء بيدها، وحينما رأتني قبلتني قبلتين مليئتين بالمحبة والعرق الغزير، وسألتني في أدب أن أجلب لها كوب ماء نصفه بارد ونصفه دافئ من الحنفية؛ وهو طلبها التقليدي. النصف البارد ليخفف من الحرارة ومعادله الدافئ ليقي من مخاطر الأنفلونزا وآلام الحلق. وحينما جئتها بما تريد، رشفت رشفتين ونظرت إلى الكوب ثم إلي بتعجب وانبهار شديد، وقالت إنني في الغالب قد توصلت إلى النسبة المثالية بين الماء البارد والدافئ التي لم يسبق أن توصل لها أحد من قبلي، والتي طالما قد قطعت الأقطار بحثا عنها. وطلبت مني بالطبع كوبا آخر، على أن يكون بالنسبة المثالية نفسها.

لك أن تتصور مفعول تلك المجاملة المبالغ فيها قليلا على طفل في مرحلة اكتشاف ذاته وماهية دين أمه. وسرعان ما تحول كوب ماء طانط إيزيس إذنا بتقمص دور الكيميائي، وقلب نظام المطبخ رأسا على عقب، لإعادة تكوين تلك النسبة السحرية المثالية. باستخدام كل ما يمكن استخدامه من أكواب وزجاجات وميزان حساس وترمومتر

ومكثف وجهاز تقطير وشعلة أوكسي-أسيتيلينية وسحاحة. وحسب ما أدلت به طانط إيزيس حينما سئلت عن كوب الماء المفضل لها، فكانت دائما ما تقول إن احدا لم يصل إلى نسبة البرودة المثالية سواي؛ ثم تطلب مني كوبا آخر.

!!

رجوعا إلى الفول، وما جعله أساسا وبداية للتجريب. إن الفول بشكل عام هو بذرة شديدة الصلابة مثل كثير من البقوليات، لم يكن لأي إنسان يراها في حالتها الطبيعية أن يتوقع أن تكون الإفطار الرسمي واليومي الأوحد لتسعين مليون شخص. لكن حين تنقع لفترة طويلة وتنقى من الشوائب ثم تطهى (تدمس) على نار هادئة لفترة طويلة جدا نسبيا، ما يفوق أربع ساعات، فتتحول إلى تلك الحبة البنية اللينة التي يمتاز طعمها بكثير من الحيادية، ويشبه الكثير من البقوليات الأخرى، لتأخذ طعم ما يوضع عليها من البهارات أو الإضافات. وبالرغم من تشابه الخواص نفسها تقريبا مع حبة الحمص أو الفاصوليا البيضاء أو اللوبيا، إلا أن الكثير من الشعوب لا يدرك سبب تعلق المصريين بهذه البذرة بالذات، ولكنها أيضا لا تحتمل الكثير من الخواص التي تجعلها مكروهة. فأن تكره الفول كمثل أن تقول إنك تكره الأرز أو المكرونة، هو

شيء لا يقال إلا بكثير من التعميم الجاهل أو لأسباب صحية غير متعلقة بالمذاق، كأن لا يتحمل قولونك البقوليات بشكل عام، أو تفضل نظاما أفضل للرشاقة كإفطار من الخس والطماطم أوالموسلي*[٢] وجريد النخل.

وملاحقة لذلك الحلم القديم أسرد هنا بعض الوصفات التي طالما شعرت أنني يجب أن أشارك بها كثيرين، لما يكمن في هذا الطبق اليومي من إمكانيات تجعله متنوعا كل يوم، وليس فقط صنفا حزينا لا يستخدم سوى كعلف أو كعليقة مالئة. ولن أنزلق إلى أحلامي الصبيانية لكي أسوّد مئات الصفحات، ولكن أدرج هنا بعض الوصفات فقط حتى يدرك القارئ ثراء هذه الطبق اليومي ويذهب هو بخياله، وبما يتوفر في ثلاجته ودرج بهاراته ليكون أصنافه الخاصة.

---

٢ والموسلي عبارة عن ورق مقوى تم تكريره وتجفيفه وفرمه وإعادة استخدامه.

النطاق: حقيقيات النوى

المملكة: النباتات

الشعبة: مستورات البذور

الطائفة: ثنائيات الفلقة

الرتبة: الفوليات

الفصيلة: البقولية

الجنس: البيقية

النوع: الفول

بشكل عام، في كل أنواع الطهو وكل الصناعات الغذائية، يوجد قاعدة ذهبية: كلما توغلت أكثر في مراحل الإنتاج للصناعة الغذائية زاد فهمك لكل مكون منها على حدة. وحينما يزداد فهمك للمكونات، تعرف ما تتذوق وكيف تتذوق. وحينما تتعلم كيف تتذوق وما تتذوق، تزداد متعتك بتناول الطعام الجيد، وهو الغاية من كل هذه العملية.

وبرأيي أن الذين يقدرون الطعام الجيد عليهم أن ينخرطوا في عمليات الإنتاج والتصنيع بقدر ما يستطيعون، على الأقل لمرة واحدة. لأنه حقيقةً، كل علاقة الإنسان بما يتذوقه تتغير تماما ما إن يختبر مراحل إنتاجه. فيجب أن تقوم ولو لمرة واحدة بأن تزرع حبة كوسة قبل أن تتناولها في طاجن بالبشامل، وتصطاد سمكة، وتقطف تينة برية، بل وتذبح حيوانا لتأكله، ولو لمرة واحدة. بذلك تتعمق علاقتك بما تأكله، وتشذب حواسك لاستقصاء تفاصيل أدق حتى داخل المكون الواحد.

ليس بهذه الآلية يتغير فهمك للمذاق فقط بل تتذوق أيضا المجهود من وراء إنتاجه وقيمته، ولا تأخذ إعجازيته بمجانية، ولتتفهم قليلا تألم الدجاجة التي لا تراها سوى مجمدة على رف السوبر ماركت، وتتفهم ما يعانيه ذلك الكائن ليصبح جزءا منك. وبدون أن تختبر تلك الخطوات فكل علاقاتك بالطعام هي علاقات منقوصة يغيب عنها على الأقل أكثر من نصفها.

كذلك حين تتوغل في عمل مراحل الإنتاج تستطيع التجريب في مراحل متقدمة. فنوع المياه التي تروى بها نبتة ونوع الأسمدة ودرجة الحرارة التي تنمو فيها، كلها عناصر هامة في تشكيل خواص هذه البذور يمكن للمختصين

والمحترفين التحكم فيها. ولكني لا أريد أن أصل إلى هذه الدرجة من التخصيص لما أعرفه من صعوبة تطبيقها، ولكن في حالة الفول فأرى أنه لا بد أن تقوم ولو لمرة واحدة على الأقل بتدميسه بنفسك.

وأول ضرورة للتدميس هي نقع الحبوب أولا لمدة يوم في مياه نظيفة، وذلك يسرع من عملية التدميس فيما بعد. وتلك هي طريقة التدميس المنزلية وليست الخاصة بتاع الفول. ثم بعد يوم من النقع يوضع الفول (أو أي حبوب أخرى مثل الفاصوليا البيضاء أو اللوبيا) في حلة محكمة الغلق (طنجرة ضغط). ويكون التدميس مثاليا كلما أمكن التحكم بشعلة أصغر ما يمكن للتسوية، ليمكث الفول لأطول فترة ممكنة للتدميس. ومشكلة التدميس الرئيسية أن قلب حبة الفول يستوي سريعا بينما تظل القشرة صلدة غير جيدة المذاق في أثناء المضغ، ولا سهلة الهضم. ولكي تتخلى تلك القشرة عن صلابتها يجب أن يمكث الفول في عملية التسخين لأطول فترة ممكنة.

والطريقة المثالية التي كان يتبعها بائعو الفول فيما مضى، ولا يزال الكثير منهم يحافظ عليها حتى يومنا هذا، هو التدميس على مواسير المياه الدافئة. ففي الحمامات الشعبية المتبقية من الإرث العثماني، والتي لا يزال بعض

منها قائما خصوصا بالقاهرة، كانت بالحمامات غرفة خاصة لتسخين الماء، توجد بها مواسير المياه الدافئة، مصممة على شكل شبكة وتحتها موقد. الموقد بالطبع ليس موقدًا كهربائيًا ولكنه يعمل بحرق المخلفات ـالزبالةـ وينتج عن حرق المخلفات الحرارة اللازمة لتسخين شبكة الماء، وما يكفي من الحرارة ليحول شبكة المياه الدافئة إلى الموقد المثالي لتدميس الفول لساعات طويلة على مدار الساعة، ميكنة مذهلة ذات طاقة مستدامة تعمل في تناغم هائل، لتصل بحبة الفول إلى أكثر حالاتها رهافة. كذلك قد يضيف بتاع الفول داخل الدماسة ثمرة طماطم أو جزر أو عدس أصفر ليعطي الفول لونه البرتقالي الجذاب بدلا من البني القاتم، وهي كلها حيل يمكن تجربتها في المنزل ودراسة نتائجها، إلا أن الفول المنزلي بكل حيادية لن يصل أبدا لجودة الفول من عند بتاع الفول المدمس، ولكن التجريب واجب لفهم هذه القيمة.

وبعد أن دمست الفول أو اشتريته من عند بتاع الفول نقف عند الاختيارات اللانهائية التي يسمح بها الفول. وأول الطرق، وهي أبسطها والأكثر تداولا، لا لسبب إلا لأنها ممتازة بما يكفي. وهي الطريقة التي لا تلقب سوى باسم الفول العادي؛ فول بالزيت. وإضافات الفول في هذه

الطريقة التقليدية هي بالطبع الزيت والليمون والملح والكمون فقط لا غير. وهذه العناصر تعمل معا في تناغم شديد وكأنها المذاق الأصلي لحبة الفول. فالملح يقوم بدوره لإبراز المذاق الدفين لأي طعام، الكمون يعطي المذاق العشبي الهادئ، الليمون يضفي المرارة المنعشة والزيت يكسب الخليط ذلك القوام المثالي غير الجاف ولا المائع.

أول المتغيرات التي يمكن التجريب فيها هي أنواع الزيت المختلفة، كمثل الزيت الحار الذي يعمل بالتوافق نفسه مع الخليط السابق نفسه. وتتساوى طرق التتبيل بتغير الزيوت المستخدمة إلى أن يأتي زيت الزيتون. وهو زيت ذو مذاق قوي ومميز وغالبا لا يعمل جيدا مع البهارات السيادية، أو التي لها مذاق قوي هي الأخرى، فيجب حينها التقليل من الليمون والكمون. وحينما يتم استبدال الزبدة أو السمن بالزيت فيجب حينها التخلي تماما عن الكمون والليمون مع الاحتفاظ بالملح فقط. بنظرية المذاقات السيادية نفسها التي لا تحب التجاور. وهذا في الغالب يكون أفضل النتائج.

أما عن الإضافات المحتملة، فيوجد الكثير من الأنواع. وأكثرها رواجا هي إضافة الطحينة. والطحينة لا تتحرك بدون توءمها الروحي وهو الثوم، وحينما توضع

الطحينة والثوم على الفول بمركباته الأساسية السابق ذكرها يتحول إلى طبق ثقيل وشديد الجدية، فيستلزم مع ثنائي الطحينة والثوم متابعته بثمرة طماطم على الفور لتعادل ذلك المزيج بإضافة فكيهة.

إضافة البيض إلى الفول هي إضافة كلاسيكية هي الأخرى، وتختلف المدارس في هذا الصدد، ما بين من يفضل البيض مقليا ثم إضافته على صفحة الفول، ومدرسة البيض المسلوق وتقطيعه ومزجه بالخليط. وأنا من مناصري المدرسة الثانية، وذلك تجنبا لمزيد من الزيت على طبق الفول ولتوزيع صفار البيض ذي المذاق الأقوى من بياضه الممل بشكل متساوٍ على الطبق. ويمكن إضافة البيض باختلاف أنواعه على الفول العادي أو الفول بالطحينة، ولا يوجد تنافر بين هذه المركبات قد تم اكتشافه حتى الآن.

أما عن إضافة اللحوم مثل السجق أو البسطرمة أو في بعض محلات الفول التي تبالغ وتضيف إلى القائمة اللحم المفروم، فهذا يغير في بنية طبق الفول بشكل جذري. فالسجق أو البسطرمة يتم تسويتها أولا على نار هادئة لتفقد دهونها بالتدريج وتطهى معها. وبعد أن تطهى يضاف إليها الطماطم أو الصلصة وربما بصل في بعض الأحيان. وهذه القاعدة من اللحم المحمر بالصلصة تتوافق مع الفلفل

الأسود أكثر من الكمون، ولا تتماشى مع الليمون تماما. لذا فحين يضاف الفول ويسخن مع صلصة البسطرمة أو السجق يختلف الوضع بالكامل. وينصح بتوخي الحذر في أثناء إضافة الزيت أو الملح لأن اللحوم بها القدر الكافي من كليهما.

مشكلة هذا النوع بالذات أن مركب الفول بالصلصة لسبب لم يتم تفسيره علميا حتى الآن، يقوم بصهر أي نوع من الخبز يوضع فيه. فلا يمكن أن تشتري من أي محل للساندويتشات الجاهزة ساندويتش فول بالصلصة أو بالبسطرمة أو السجق إلا وتكون النهاية أن تتناوله بطريقة اللعق مثل الآيس كريم من فوق يدك والمكتب واللاب توب وملابسك بالتأكيد. ولا ينصح بتناول هذه الأنواع إلا في حدود المنزل وبطريقة الغموس الحدية.

أما جدي فقد كان بارعا في طبق الفول بالخضراوات. وكانت له وصفة خاصة سوف أشارك القارئ بها، وأنا مطمئن أن أحدا لن يستطيع أن يقلدها. فكان جدي مشهورا بذلك الطبق الاستثنائي، وكان يضيف إلى الفول خضراوات تم انتقاؤها بعناية وبعد كثير من التجريب. والخضراوات هي طماطم بالطبع وبصل أخضر وفلفل رومي أخضر وبقدونس. وكان يقطع الخضراوات إلى قطع

متناهية الصغر ويقوم بتسوية البصل والفلفل قبل إضافة الفول. ولا يضع الطماطم في البداية في أثناء التسخين حتى لا تذوب بالكامل وإنما قبل ثوانٍ من انتهاء الطهو. لتظل الطماطم واضحة كمكعبات صغيرة يضيف مذاقها السكري تناقضا مع باقي البهارات، كذلك يضع البقدونس بعد أن يطهى الخليط، حتى لا يذبل ويظل محتفظا بقرمشة خفيفة تشهد بالطزاجة. الأمر الاستثنائي في تلك الوصفة أنه كان يقوم بتقشير الفول واحدة واحدة ويرمي تلك القشرة السميكة عسيرة الهضم التي تحتفظ بقليل من المرارة، ليصل طبق الفول حينها إلى أسمى درجاته.

:|

بالرغم من كل هذه الإمكانيات التي يتيحها الفول لعمل كل يوم صنف ذي مذاق خاص، إلا أن البعض قادر على جعله طبقا في غاية الملل. وأكثر أطباق الفول التي قابلتها مللا هو طبق الفول الذي تعده أمي لنفسها. وذلك ليس ـلا سمح اللهـ لأنها لا تجيد الطبخ، فهي على العكس، معروفة لدى الأقرباء والأصدقاء بجودة طبيخها وتميزه، مما يجعل المقارنة بها غير منصفة للكثيرين. وإنما السبب الذي أراه جوهريا في طريقة إعدادها للفول بهذا الشكل هو لسبب اجتماعي وأخلاقي، قد لا تكون هي نفسها تمارسه بوعي

وقصد. فالفول وجبة فترات الصيام الرئيسية لا نجد من أصنافه فقط المكونات الصيامي، بل يزيد تلك المحدودية عنصر شديد الأهمية لفهم ثقافة المطبخ القبطي، ألا وهو: التقشف. ما يجعل ذلك الطبق الثري الذي تقام عليه الولائم وتفتتح باسمه المحلات يصل إلى هذه الدرجة البائسة، عجين بني اللون ضارب إلى الرمادي، منزوٍ بخجل في ركن المائدة، بدون تمليح أو تتبيل، يؤكل باردا، مغموسا بالمرار.

لا يفوق ذلك الطبق سوءا سوى طبق واحد يعرفه معظم أقباط مصر. إنه بالطبع طبق فول دير ماريمينا.

مضيفة أي دير بشكل عام وكانتين الكنائس إذا أعد بعض الساندويتشات الطازجة (غير المعلبة ولا سابقة الإعداد) وهو أمر غير متوفر إلا في الأديرة والكنائس الكبرى، التي لديها المصادر والأيدي العاملة الكافية، كدير ماريمينا مثلا، سوف تختبر عندها، إذا جاءتك الفرصة، أسوأ طبق فول قد تتذوقه في حياتك.

بالإضافة إلى طريقة تسوية الفول التي قد لا تتم بالتمهل الكافي، مما يجعل القشرة صلبة ومُرة المذاق، إلا أنه يضاف إلى ذلك عوامل عديدة تزيد من رداءة هذا الفول: كعامل النظافة مثلا. مع الإنتاج الكمي غالبا ما يتم إهمال

العناية بنظافة المعدات والأطباق التي يقدم فيها الفول والنظافة العامة للمكان من المطبخ للطاولات للأرض والسقف والمقاعد.

ولأن معظم الأديرة تقع في أماكن صحراوية، غالبا ما يكون طبق الفول الذي قد تتناوله في مضيفة الدير بشكل خاص والطاولة التي تجلس عليها مقصدا لكثير من ذباب المنطقة المقفرة المحيطة. كما أن الذي يقوم بالطهو هو ليس طاهيًا مجربًا، إنما في الغالب أحد الرهبان الذي يقوم بذلك كنوع من الخدمة التطوعية، ولا يقع عليه أي رقابة وظيفية تقنن التزامه بمعايير جودة الفول. إلى جانب صعوبة تجهيز هذه الكميات الكبيرة من الفول بالعناية المطلوبة، خاصة إذا لم تكن بائع فول متمرسًا، وارثًا لهذه المهنة من الجدود، فيتكرر الخطأ في كميات الملح والزيت والتقليل منهما، وربما كان ذلك بداعي الاقتصاد أيضا. أو تترك عملية التمليح بالكامل للزبون، عدم الخبرة أحيانا، عدم التذوق غالبا، ليفسد هو تلك العملية بمسؤوليته الخاصة.

أضف إلى ذلك أن الشاري والبايع هنا لا تربطهم بالضرورة معايير السوق، وأن الذي يحج إلى الدير ولا يعجبه الفول، لن يقوم بالشكوى مثلا لإدارة الدير، وبالتأكيد لن يتجه إلى مضيفة الدير المجاور، لأنه ببساطة

سوق بلا منافسة. وقائمة المأكولات أحادية الاختيار، لا تتيح الكثير من الأصناف البديلة. إن الطباخ غير المتمرس الذي يقوم بوظيفته ـخدمة لله أولا ولحجاج الدير أخيراـ بغير منافس، لن يزيد ربحه أو خسارته إذا تغير مستوى فوله. والمسيحيون الذين يذهبون للأكل في كانتين الكنائس أو مضيفة الدير لا يذهبون ولسان حالهم يقول ـيالا نروح الدير الفول هناك يجنن- بل يقومون بذلك كطقس روتيني يختتم زياراتهم للدير وربما يعتبرونه تبرعا بسيطا بالمال والصحة.

الصيام لدى عامة الأقباط هو غياب عناصر غذائية مصدرها حيواني، ولكنه في الحالات الأكثر تشددا هو تهذيب للجسد بمنعه عن أي لذة في الطعام، وقد يذهب بعض العلماء في هذه النقطة ليقولوا إنه حتى إذا أحببت الفول، أو غيره من الأطعمة البسيطة، فعليك وقت الصيام بالامتناع عنها، ولا يذهب كثيرون في المقابل بالضرورة إلى أنه بالمبدأ نفسه يمكنك تناول المأكولات الفطاري وقت الصيام إذا لم تكن تحبها بالكامل. بالرغم من أنه موقف قد يبدو معقولا من حيث المبدأ، إلا أنه من النادر أن ترى قبطيًا يتبناه فعليا في نظامه الغذائي في أثناء الصوم، حتى وإن جاهر به. ومن الأسباب التي جعلتني أهجر التدين، وذلك أولا بهجر أهم مظاهره ألا وهي الصوم، هو أنني لم

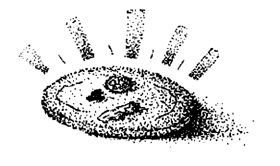
أستطع قط أن أجد الرابط بين تهذيب الجسد بهذه الطريقة، وأن تكون إنسانا جيدا يستحق ملكوت السماوات. ووجدت أنه في كثير من الأحيان تعتمد المقارنة والنصيحة على تشبيه متطلبات الجسد والحواس بحيوان مفترس يجب تهذيبه وترويضه. صيغة أدبية وبلاغية مستخدمة غالبا حين التكلم عن الصيام، ولكني لم أجد لها مكانا أو ضرورة في حياتي اليومية، ولم أرَ من حواسي ومتطلبات جسدي ما يستحق الترويض.

لذا ففي المطبخ القبطي طبق فول أمي لا يختلف كثيرا عن الفول الذي يقدم في مضيفة الأديرة، وكلاهما لا يختلف عن مذاق صفعة تأديبية. مهما بلغت مهارة صناعه، تبقى الغاية واحدة. فالفول القبطي هو تهذيب وإصلاح، هو تقشف وتألم، جلد للذات وازدراء للملذات. هو طبق بائس يسد جوعا ولا يحتفي بالحواس وربما من هنا جاءت سمعة الفول السيئة في سائر البلاد بعدما مرمغ القبطي بسمعته جميع كافيتريات الكنائس والأديرة والبيوت المسيحية قاطبة.



الفصل الثاني

مخـــبوزات المحـــبة



"لنعيّد إذا ليس بخميرة عتيقة ولا بخميرة الشر والخبث، بل بفطير الحق وفطير الإخلاص" (١كو ٥: ٨-٦)



أما عن هذا الفصل فسوف أتعرض فيه لذكر المخبوزات القبطية. وحينما نقول قبطية فما يميزها عن سائر المخبوزات ليس فقط ما يستخدم منها في الصيام أو ما يباع منها في الكنائس والمستوطنات المسيحية المحيطة بها، فعلى النقيض من المخبوزات الصيامي، نجد أن المخبوزات القبطية الفطاري (في غير أوقات الصيام) تكون مبالغة أحيانا في وضع السمن والزبد واللبن والبيض في المخبوزات، مما يجعل تناقضها بدوره، معبرا عن المطبخ القبطي.

فالمطبخ القبطي، كما سوف نختبره على توالي أقسام الكتاب، هو مطبخ المبالغات. المبالغة في التقشف أو الزهد من ناحية في أوقات الصيام، وفي الناحية الأخرى نجد المبالغة في الترف والإفراط في إضافة المكونات الفطاري المثيرة حتى في أبسط الوصفات. ولكي نتمكن من المقارنة، ووضع ذلك التضاد موضع التدقيق، علينا أن نستخدم فئة

واحدة من المأكولات ومقارنة النسخة الصيامي والفطاري منها.

وفي باب المخبوزات، يظهر ذلك التضاد جليا في صنفين يستخدم كلاهما استخدامًا واحدًا، كوجبة خفيفة مصحوبا بالشاي، أحدهما في وقت الصيام والآخر في غيرها: وهما فطير الملاك والفايش الصعيدي.

فطير الملاك، وهو قرموش صيام العذراء الحصري. هو عبارة عن عجين دقيق وزيت وسكر. يوضع عليهما الخميرة والماء الدافئ ويتم عجنهم وتركهم للتخمير نصف ساعة، ثم في الفرن لمدة عشر دقائق. كما يتضح طبعا من الوصفة، إنها أكثر أنواع المخبوزات بساطة، سواء من حيث المكونات الأولية، أو طريقة العمل البدائية، واستخدام الخميرة الجاهزة التي لا تستلزم أكثر من نصف ساعة للتخمير.

في الغالب تقاس قيمة المخبوزات بطول فترة تجهيز الخميرة؛ فكلما كانت الخميرة أكثر تعقيدا وتستلزم مجهودا أكبر للحصول عليها، كان ذلك دليلا على جودة المخبوزات وقيمتها. يبقى أن نذكر أن فطير الملاك لكي يستحق اسمه، لا بد أن يُختم بختم الملاك، وهو ختم خشبي

ذو شكل موحد يمثل هيئة ملاك ويوجد في الكثير من المنازل القبطية. وتقال بعض التعاويذ أيضا ليحل ملاك الرب في العجين. ولكن لا أستطيع أن أجزم بمعرفتي لتأثير تلك التعاويذ على طعم الفطير بشكل قاطع.

أما الفايش، القرموش الفطاري المفضل للأقباط، فهو على النقيض، يستلزم أياما لتحضير خميرته، وتسمى خميرة اللبن. وفي هذه الخميرة، يوضع في برطمان بعض السمسم ويصب عليه الحليب المغلي، ويحكم إغلاق البرطمان ويلف بالقماش ليظل دافئا، ويترك لأيام في مكان مظلم ودافئ لتتكون الخميرة في تؤدة. وأتذكر جدتي صعيدية الأصل والمنشأ، كانت تضع ذلك البرطمان الغامض الملفوف بالقماش في درج الكومود بجانب فراشها. وقد كان ذلك التصرف في غاية الصعوبة لفهمه. فلم أكترث حتى للسؤال واعتبرت أن الموضوع له علاقة بأحد طقوس الشعوذة أو السحر الأسود التي لم تكن مستغربة على جدتي.

بعد هذه العملية المعقدة يتم تحضير العجين من دقيق وزبد أو سمن وسكر وكركم. ويعجن بحليب دافئ وتضاف إليه الخميرة. ويترك العجين ليختمر. ثم يوضع للتسوية على حرارة عالية. وبعدما ينضج العجين يقطع إلى شرائح

ويُقلَب، ثم يوضع للتحميص لوقت طويل على حرارة خفيفة. ويتضح من خلال عرض طريقة عمل فطير الملاك والفايش، أن طريقة عمل الفايش ليست فقط معقدة بالمقارنة بفطير الملاك، ولكنها أيضا بها الكثير من المبالغة بالمقارنة بأي مخبوز آخر، وهي بالتأكيد كثيرة على منتج ليس له استخدام سوى أن ينقع في كوب الشاي، لكي يفقد كل خواصه ومكوناته وهيئته المقرمشة ويصبح بمذاق فطير الملاك المبلل.

O

وبين مبالغات التقشف والإفراط التي رأيناها متمثلة في كلتا المخبوزتين، توجد منطقة رمادية واسعة. في هذه المنطقة تقع إحدى أهم سياسات المطبخ القبطي في الطهو، وهي سياسة عدم الانحياز، مطبخ التحايل على القوانين، مطبخ المجبرين على الصيام لأسباب اجتماعية أو قناعات جامدة يخافون من تغييرها، وفي الوقت نفسه لا يستطيعون مجاراتها، من يتمسكون بعادات الأقدمين كتقليد أعمى، وتشبث بالمظاهر الدينية من باب التعود دون الإلمام بضرورة التقليد، مع غياب كامل للدوافع وانقطاع تام عن سبب التقليد. في هذه المنطقة الرمادية تقع الكثير من المأكولات

التي آخذها معبرا عن المطبخ القبطي وأناقشها في هذا الكتاب.

خذ مثالا على تلك السياسة البيتزا الصيامي؛ وقد اخترت مثال البيتزا دون أي وصفات صيامي أخرى نظرا لما تمثله البيتزا في المخيلة الشعبية بأنها الطعام سريع التحضير المفضل للكثيرين. وقد لعبت الإعلانات التليفزيونية دورا كبيرا في ربط طقوس تناولها بمشاهدة التليفزيون والأفلام وجعلتها أيقونة المتع البسيطة، إخفاق الحمية المستحب، والذنب اللذيذ.

البيتزا تجمع في طياتها الكثير من المتناقضات: هي غير سريعة التحضير، فهي تحتاج إلى وقت طويل من أجل إعدادها وتجهيز كل مكون منها على حدة (من خَبز وتحضير وتقطيع الخضراوات وتجهيز الصلصة وتخمير العجين والتسوية) ثم تؤكل في وقت قصير جدا بالمقارنة (كلقمة واحدة)؛ لا تعد أكلة سهلة الصنع وتحتاج عدّة مطبخ كاملة وأفرانًا قوية غير موجودة في معظم البيوت حاليا، ولكن ذلك لم يقلل من شعبيتها أو يحد من انتشارها؛ لا تقدم بمصاحبة أي أصناف جانبية، فهي الخبز والغموس؛ لذا فإن مجرد اقتران اسم البيتزا مع كلمة صيامي، ففي الحال تجد في التركيبة اللغوية شيئًا من

الطرافة، وكأن الكلمتين هما تضادان مجلوبان لإبراز الفكاهة والغرائبية، كاللص الشريف والمهرج الحزين والمتدين خفيف الظل: البيتزا الصيامي.

فالبيتزا الصيامي في المطبخ القبطي تمثل رمزا لتحايل الكثير من الأجيال تلو الأجيال على فكرة الصيام، بتبسيطه شيئا فشيئا، بمحاولة إدخاله بشكل متناغم مع متطلبات الحياة اليومية المعاصرة، بتخفيف وضعه العدواني أمام ملذات الحياة من ثمار الرأسمالية العالمية؛ للتخفيف من فكرته الخشنة التي من الواضح أنها لم تعد تلائم المستخدمين العصريين، ولاستمالة الأجيال الجديدة، الذين لولا هذه الإضافات لما فكروا في الصيام كاحتمال مقترح، ولكانوا قد نفروا من الكنيسة والمجتمع المسيحي الدافئ عند أول صدام مع الفلسفة الخشنة للصيام، وهو ما نراه يحدث اليوم. فهل نجح الأقباط فعلا في التحرك في هذه المنطقة الرمادية؟

كثير من النجاحات قد تم بالفعل، وخاصة في مجال المخبوزات، وأيضا نتيجة لأن الكثيرين الآن يفضلون استخدام الزيت النباتي عن الدهن الحيواني في المأكولات بشكل عام، نظرا لأنها أخف قليلا وأكثر صحية. لم يعد من المستغرب أن تصنع المخبوزات (حتى غير الصيامي

منها) بالزيت أو السمن النباتي، وقد كانت في العادة تصنع بكثير من السمن كالفطير المشلتت. كما وفر التقدم العلمي الكثير من البدائل للمنتجات الفطاري، ربما ظهر معظمها من الأساس في الدول الغربية، تلبية لحاجة النباتيين، مما تتوءم مع متطلبات الأقباط المصريين. فنظامهم الغذائي في الصيام يشبه كثيرا النظام النباتي الـvegan، وانصب ذلك التشابه في مصلحة الأقباط مباشرة.

أتذكر كذلك أنه مع اختراع الكريمر (أو كما أطلق عليه مبيّض القهوة)، الذي هلّ علينا في أول التسعينيات، حدثت طفرة خرافية في هذه المنطقة الرمادية التي أتحدث عنها. فأصبح لمعظم المأكولات بديل صيامي، الموجة التي بدأها الكريمر فقط بطرح بديل للشاي باللبن، وصلت بعد الكثير من المبالغة والتطرف إلى الجبن الصيامي والمايونيز الصيامي، وهي منتجات معظم مكوناتها من اللبن في الحالة الأولى والبيض في الثانية؛ مما أثار خللًا وبلبلة شعبية شديدة حين ظهور هذه المنتجات، وإن لم تكن قط بالقوة لتنافس نظيرها الفطاري، ولكن أصبح لكل عالم المأكولات الفطاري الجذابة، قرين سفلي، نسخة قبطية باهتة منها، وأصبحت جميع المأكولات عرضة للتشوه القبطي.

خلافا لكل ما ظهر من نسخ صيامي لمعظم المأكولات، لا تجد أن البيتزا (الفطاري) قد تأثرت بكل هذه العوامل ولو بالقدر الضئيل. البيتزا التي تكمن قوة شخصيتها في عجينها الطازج ومكوناتها الكرنفالية المتنوعة، المغطاة بطبقة سخية من الجبن، لم تجد الجموع القبطية معها طريقة للتحايل على القيود التي فرضها الصيام. ولم تكن النسخة الصيامي من البيتزا صالحة حتى لتكون تقليدًا باهتًا للبيتزا العادية. فظلت البيتزا الفطاري بمنأى عن أي منافس، وبقيت الصيامي بعيدة عن المقارنة، وعلى شاكلتها نفسها، بالرغم من كل التقنيات المستحدثة. تلك البيتزا المقددة الحزينة، ذات العجين المبطوط المصمت غامق اللون، وفوقها ثالوث لا ينفصل أحده عن الآخر، ولا يمكن كسر رباطه المقدس بالحذف أو الإضافة: قطعة طماطم، قطعة فلفل أخضر وزيتونة سوداء.

في أثناء الصيام وحين يشتد بك الجوع، وتريد أن تجد لنفسك بديلا عن الشيبسي المقزز ذي المذاق الطافح بالكيميا والزيت المهدرج، فلن تجد سوى تلك البيتزات الصغيرة، سابقة التجهيز. فتأخذ لنفسك واحدة منها، أو اثنتين، وتغض البصر قليلا عن سواد أطرافها، وتصحر سطحها، وترقب مكوناتها بروية لتخطيط سير المذاق الذي

نريد أن تختبره، وغالبا ما تختار المسار الذي يمر بالأسوأ ثم الأقل سوءا، حتى يطغى الـafter taste للمكون النهائي الأقل سوءا على التجربة المريرة. فتأكل أولا الأطراف الجامدة المحروقة قليلا، وبعدها الأطراف غير المحروقة، في مسار حلزوني باتجاه المركز، ثم تبدأ في أكل العجين اللدن قليلا، الذي نشعت فيه رطوبة الخضراوات، ثم تختتم رحلتك العسيرة بثلاث قضمات نهائية لقطع الخضراوات الثلاث، غالبا ما سوف تكون على الترتيب التالي، الطماطماية، الفلفلاية الخضراء، ثم تنهي آخر قضمة في هذه الوجبة البائسة بإكليل الصبر... الزيتونة.

O

أتذكر كل محاولات أمي لتصنع بيتزا صيامي جيدة. وقد كان ذلك أقرب لدرب الآلام. كرهت أن أرى أمي تسير في ذلك الدرب المظلم بلا وجهة، تقع في كل فخ منصوب وكل حفرة مهيأة وكل مطب مضمر. وفي أثناء رحلة الآلام هذه، توالت على منزلنا البيتزات التي يزيد بؤس كل منها عما يسبقها. وأمي التي تعرف بجودة الطهو[٣] لن تعترف بفشلها بسهولة في هذه النقطة، وظلت بكثير

٣ ما أصبح الآن أمرا مستعصيا على التصديق بعدما ضربت مثال الفول والآن مثال البيتزا

من الإصرار تجرب مرات ومرات وكأنها أمام معادلة رياضية كلها رموز مجهولة، لا يوجد حتى مثال ناجح واحد يمكن أن يحتذى به، ومن ثم محاولة تقليده. العزاء الوحيد كان رفقتها في هذا الدرب، آخرين قد سعوا في الوقت نفسه، للوصول إلى ذلك الهدف الذي بدا لهم، رغم صعوبته، ليس مستحيلا. وهم على إيمانهم بأنهم سوف يصلون بالبحث والمثابرة إلى طريقة لاكتشاف مزيج مستقر يجمع هذين العنصرين شديدي التنافر: بيتزا وصيامي.

وكان من ضمن هؤلاء الرفاق في السعي الحثيث فرن مخبوزات 3M.

حول الكنائس ومجتمعها الأساسي، تتكون الكثير من المجتمعات الثانوية الطفيلية، التي تعيش وتتكاثر بجانب عاهلها الرئيسي. طالما لا يوجد تعارض في المصالح بين المجتمع الأساسي والثانوي، أو منافسة خارجية مع المنتجات المباعة داخل الكنيسة[4]، فيمكن أن يتعامل المجتمعان بشكل تكاملي، بمبدأ الoutsourcing، ويحدده قانون تبادل المنفعة الحدية.

---

٤ الأمر الذي سوف نتطرق له بالتفصيل في فصل آخر

فتجد مثلا بجانب الكنيسة، مصور ورق الكنيسة، ونجار الكنيسة وحلاق الكنيسة، وسمسار الكنيسة، ومحمصة لب الكنيسة، وغيرهم، ما قد يزيد أو يقل حسب حجم الكنيسة ومتطلبات جمهورها. وفي حالة الكنيسة التي كنت أتردد عليها صغيرا، كان هناك مخبز الكنيسة، وهو مخبز 3M (الذي هو في الغالب اختصار للحروف الأولى لشركاء ثلاثة هم على الأرجح مينا ومينا ومينا).

يبدو أن مخبز 3M كان من النجاح بحيث أصبح يبيع منتجاته أيضا داخل كانتين الكنيسة ذاتها، بل وكناتين الكنائس المتاخمة. وكان ذلك المخبز ذو المُلاك المسيحيين قطعا ـ أو نظرا لأن جمهوره الأساسي هو شعب الكنيسة ـ قد تخصص في صنع المخبوزات الصيامي بشكل حصري. وأتذكر أنه كان يبيع نوعا من البسكوت بالشيكولاتة الصيامي الذي رأيت أنه لم يكن سيئا أبدا، مغموسا لنصفه في كسر الشيكولاتة السوداء المقرمشة.

وحين أثبت 3M نفسه في عدة مأكولات، وانتشرت بسكوتاته وبريوشاته وباتيهاته متفشية في منازل شعب الكنيسة أجمعين، أصبح من المألوف أن ترى منتجاته في كل منزل قبطي كحلية أساسية، أحيانا لاستمالة الأطفال إلى أكل نظيف وسريع بديلا عن الشيبسي، أو ترحيبا

بالضيوف المترددين على المنزل. وفي ظل ذلك النجاح فقد تصور الثلاثي M في لحظة من الزهو والتعالي أنهم يستطيعون عمل ما استحال على الأقدمين، وتدجين الغريم الأصعب للمطبخ القبطي الصيامي، البيتزا.

في عدة شهور قليلة توالت تجاربهم الواحدة تلو الأخرى في سرعة وتجدد تغزو الكنائس، ليجربها شعب الكنيسة. ولكن عجينة البيتزا (الجافة من الجبن الخالية من البهرجة خشنة السطح بغير دهون أو شحوم) حتى في أكثر مراحل طزاجتها لم ترُق للكثيرين، باستثناء مجموعات متشرذمة من الأطفال الجوعى، الذين على استعداد لتبديد مصروفهم اليومي على أي شيء، في مقابل ملء معدتهم وتمضية أكثر وقت ممكن خارج المنزل.

في هذه الفترات لم تولِ الأمهات أي اهتمام حقيقي بتجارب الثلاثي M التي بدت لهم في هذه الفترة متواضعة وغير جادة بما يكفي لاعتبارها منافسًا حقيقيًا لهم، بل وسرهم أيضا أن يروا مخبزا على قدر من الشهرة، ومميكنة أكثر تقدما من الميكنة المنزلية، وهو يتخبط ويكرر أخطاء سبق وأن قاموا بها منذ سنوات. وأخذت الأمهات يراقبن كبوات ثري إم الصبيانية بتشفٍ خبيث، ولا يكترثن حتى بالتعليق (إلا في أضيق الحدود ووراء الأبواب الموصدة)

على هذه التجارب، التي لا تصدر سوى عن مبتدئ. كانت الواحدة منهن إذا رأت مثلا أن ثلاثي M قد وضع زعترًا على البيتزا في محاولة عبثية لتحسين المذاق، تقول "هه، حيلة قديمة... إنهم يحاولون أكثر من اللازم".

O

كانت أمي بالفعل قد تخطت الكثير من تلك المراحل، وقد أضافت منذ سنوات على عجينة بيتزتها الزعتر، ولم يزد ذلك من جودة البيتزا ولم يغير من قوامها الكاوتشوكي، بل ما حدث هو أن رداءة البيتزا هي التي أضرت بسمعة الزعتر، حتى أصبحت اليوم إذا تذوقت الزعتر، تهف علي للحظات خاطفة ذكريات قديمة... ، بطعم الحزن.

بدا الأمر خوارقيًا ويحتاج إلى معجزة. لكن، منذ متى كانت المعجزات عائقا أمام المجتمع القبطي، إنها أمور يقوم بها أكثرية شعب الكنيسة كروتين يومي. ففي ذلك اليوم بعد قداس الأحد، رجعت إلى المنزل، وكنت قد اشتريت بيتزاية 3M صغيرة الحجم ملفوفة بالنايلون، لأسد جوعًا سريعًا ما

بعد القداس إلى أن أصل إلى المنزل°. وقبل وصولي إلى البيت كنت قد أكلت نصفها بالفعل ورميت النصف الآخر في الثلاجة، بغير اكتراث، لأعد الإفطار الحقيقي من الفول أو البيض. ولم ألحظ بالطبع استثناء في طعم هذه البيتزا بشكل خاص، لأنني كنت من فئة الأطفال الجوعى الذين يبددون مصروفهم على الطعام الرديء للمكوث لأكثر وقت خارج المنزل. وكان لتغير المذاق تدريجيا بتوالي التجارب تأثير غير ملموس على فهم التطور الحاصل.

ولكن أمي حينما فتحت الثلاجة في أثناء إعداد الإفطار، ونظرت بشيء من الفضول إلى البيتزا نصف المأكولة التي استقرت في منتصف الرف الأعلى، أضاء وجهها. أضاء وجهها حرفيا، بالطبع نتيجة لانعكاس ضوء الثلاجة على وجهها، ولكن أيضا لأنها رأت في نصف البيتزاية تميزًا غاب عني ملاحظته خلال تجريبي للمحاولات المتوالية، وهو ما جعلها تبدو كأنها مأخوذة بوهج مقدس.

ثلاثي M قد فعلها. كان الحل أمامها طوال الوقت ولكنه استلزم مبتدئًا ليجده خارج المنهج العلمي الذي انتهجته الأمهات. لقد انتهج ثري إم مدخلًا أقرب إلى أن

° القداس الأرثوذكسي بالطبع لا بد من الانقطاع قبل حضوره بتسع ساعات عن الطعام

يكون مدخلًا روحانيًا. لقد زهد محاولة تطوير بديل البيتزا، واختار بدلا منها أن يضع مكوناته على القربان الكنسي. بديع بديع!

O

ربما لا تتضح العبقرية في ذلك من الوهلة الأولى، وقد يستلزم انتهاج تفسير سايكولوجي لتوضيح عبقرية ما حدث. أولا بوصف الفرق بين طريقة عمل البيتزا وطريقة عمل القربان.

طريقة عمل البيتزا: حسب المراجع الإيطالية التي تصف البيتزا في صورتها الأصلية قبل أي تغييرات إقليمية أو تنويعات إثنية أو مزايدة أمريكية، أن عجين البيتزا في أثناء خبزه يجب أن يكون رفيعا جدًا، بالدرجة التي تسمح إذا وضعت العجين فوق جريدة، أن تتمكن من قراءة الجريدة. وتباعا لا يحتاج ذلك العجين وقتًا طويلًا للتسوية. وخبز العجين بذلك السُمك يسمح (ليس فقط بقراءة الجرائد من خلاله) بل بتذوق أوضح للمكونات وإضافات البيتزا. كما تؤكد المراجع أن إضافات البيتزا لا يجب أن تزيد عن ثلاثة أنواع من الإضافات فقط لا غير، وإلا اعتبرتها قواعد المطبخ الإيطالي انتهاكا فادحا. فإضافات

البيتزا ثلاث: جبنة ومشروم وفلفل، أو جبن وأنشوجة وبصل، أو طماطم وفلفل وزيتون، ثلاث!

أما طريقة عمل القربان كما تتوارثها الأجيال في الكنيسة المصرية الأرثوذكسية، فتكترث بالأكثر بالشق الروحاني، ويتمحور معظمها حول استعدادات من يقوم بعمل القربان جسديا وذهنيا، والتأملات المتعددة لتأهيل صانع القربان وجعله يحتقر ذاته بما يكفي لاستحقاق هذه المهمة، ويأمل في الخلاص ونهاية العالم. كذلك يوجد دليل بالصلوات والمزامير التي يجب أن تصاحب عملية العجن والخبز، ثم مطولة عن رموز الأشكال والرسومات التي تنقش على سطح القربان؛ فللقربان خمسة ثقوب لأن يسوع مات بخمسة جروح، والقربان على شكل دائرة لأنها تمثل الله بلا بداية ولا نهاية، ويصعب بالطبع إعطاء رمزية مشابهة لمتوازي المستطيلات. بعد ذلك تذكر الطقوس على استحياء مكونات القربان من دقيق وخمير وماء دافئ، والوقت المطلوب للتخمير ودرجة حرارة الفرن، وهي أرقام لا أستبعد أن تكون لها رموز هي الأخرى (درجة حرارة ٤٠٠ رمزا لأول ٤٠٠ شخص عشوائي صادف أن اعتنقوا المسيحية). لذا فالقربان اختصارا، وبعد حذف الهراء وتشذيب اللغط، هو خبز تقليدي، ذو قوام قريب

،ن العيش الفينو الذي يباع في أي فرن، ولكن أكثر كثافة وأقل انتفاشا، ويحدث ذلك التأثير بإضافة دقيق أكثر وتعريضه لفترة تخمير أقل.

O

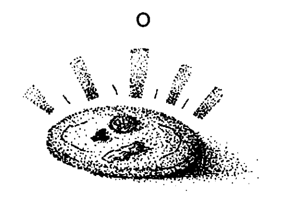
وهكذا نرى أن بيتزا 3M تقع في موقع متميز جدا بالضبط ما بين الاثنين، ولكن باستبدال عجينة البيتزا الرشيقة، التي تسمح بتذوق الإضافات، بعجين ثقيل منفوش يطغى على تأثير الإضافات غير الطازجة، محدودة المذاق. ولكن ذلك لا يعني شيئا بدون البعد النفسي، لأن ثلاثي M تلاعبوا بعامل الألفة. كان مذاق العجين متوسط النفشة بالضبط كالقربان الكنسي، ليس مبطوطا كالبيتزا المنزلية ولم يصل بعد إلى العيش الفينو، ذا بياض ناصع، تنتشر على سطحه الخضراوات الثلاث (الطماطم والفلفل والزيتون)، وبدلًا من وضعهم كثلاث قطع منفصلة محددة المساحة، قطعها ثلاثي M على شكل قطع صغيرة جدا، لتكون موزعة بشكل أكثر تجانسًا على سطح الخبز، وليس كعادتها طرانشة طماطم مقددة وخرطة فلفل محروقة وزيتونة مكرمشة عمرها ألف عام.

وخلافا لعامل التقارب في المذاق مع شيء يعد مقدسًا وروحانيًا قد يكون مؤثرا على البعض؛ غيّر ثلاثي M

المراجع والثوابت، لم تعد البيتزا الصيامي بديلا للبيتزا، بل وتخلت عن محاولة التقليد، لتصبحت بديلا للقربان. وبتغيير مرجع المقارنة يتغير كل التقييم بالكامل، فالثلاثي بدلا من عمل بديل محبط للبيتزا، فقد صنعوا نسخة معدلة للقربان. ليس بيتزا بدون جبن، ولكن قربانًا بإضافة خضراوات وزيتون.

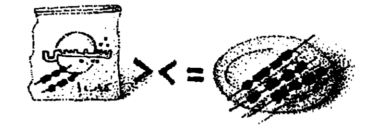
ويعلمك ذلك أن تتفهم نسبية المذاق، ويغير وجهة نظرك بالكامل عن مذاق قد تعتقد أنه جيد في ذاته أو سيئ في ذاته، تتغير بوصلتك وتحب الخضراوات، وتتلهف للزيتون، وتصبح في سن مبكرة واعيا بالفرق بين مختلف أنواع المخبوزات، مقدرا حتى لهيئة البيتزا المستديرة، لأن ذلك يذكرك لسبب ما بالكمال.

O



الفصل الثالث

شيبسي كباب ونكهات أخرى





بما أنني ذكرت في الفصل السابق مخبوزات ثري إم، فأرى أن ذلك مدخل مناسب لكي أتطرق إلى عنصر هام من المأكولات القبطية. وهذا الفصل لا يختص بالمطبخ المنزلي، إنما بالمنتجات الموجودة في السوق بالفعل، والتي يختارها ويستهلكها الأقباط، سواء لأنها منتجات مثل ثري إم قد صنعت خصيصا لشعب الكنيسة أو لأنها منتجات دعمها الشعب القبطي بشكل خاص لتصبح جزءا هاما في نظام غذائهم اليومي، حتى ليصبح فيما بعد إنتاج ذلك الغذاء أو المنتج مرهونا بالسوق القبطية لما تمثله من نسبة استهلاكية عالية.

وحينما أقول نسبة استهلاكية عالية فلا يوجد رقم دقيق هنا لحجم استهلاك السوق المسيحية القبطية في مصر، ويتغير الرقم تبعا لأهواء كل شخص في إحساسه بمدى تأثيره الشخصي. وأعداد الشعب المسيحي القبطي غير مصرح بها بوضوح في مصر وتعتبر من أسرار الأمن العام. والأرقام المتداولة تتراوح ما بين الـ٥% من إجمالي الشعب المصري، وفي بعض المبالغات بـ٢٠ %، وهو فارق ضخم.

يفضل المسيحيون عموما القول بزيادة هذه النسبة ليحصلوا من خلال الأرقام على بعض القوة والإحساس بالتواجد كطرف مؤثر. وتقدر الإحصائيات القبطية الكنسية عدد الأقباط ب١٣ مليون تقريبا داخل مصر أي 14%، وتقدر وكالة الاستخبارات الأمريكية CIA العدد بتسعة ملايين داخل مصر أي ١٠% من الشعب، وأدق نسبة أراها معبرة عن حقيقة العدد هي النسبة التي أعلنها أطلس المعهد الوطني للدراسات الديموغرافية في فرنسا وهي ٥. ٤% من إجمالي الشعب. وهي النسبة، التي بالرغم من أن كثيرين لن يصدقوها ولن تروق للأقباط تحديدا، هي غالبا الأصدق. تبعا لآخر إحصاء تم نشره بصدد هذا الموضوع أيام محمد علي وكانت النسبة حينها ٦%، ولا يمكن لهذه النسبة أن تزيد بأي شكل نظرا لأعداد المسيحيين المهاجرين بشكل متزايد منذ تلك الفترة (ويقدر عددهم بمليوني شخص)، ولأسباب شرعية أخرى تخص قوانين تغيير الدين والنسب[٦]. فلا يمكن إذا لنسبة ال٦% أن تزيد منذ تلك الفترة.

أما كيف تؤثر تلك النسبة على السوق هو أمر آخر. فليس العدد وحده هو المؤثر ولكن التحرك ككتلة واحدة.

---

٦ يمكن للقبطي في مصر أن يكون مسلما ولكن لا يحدث العكس وإلا اعتبر المسلم مرتدا عن الإسلام.

لذلك يبدو تأثير هذه النسبة من الأقباط على اختلاف تقديرها ملموسا ومؤثرا. فبما أن هذه النسبة تتحرك ككتلة واحدة تقريبا في أوقات الصيام وغير الصيام، بدون انحرافات تذكر. فلا بد أن يأخذها العاملون في الصناعات الغذائية في الحسبان، فعندما يتحول خمسة ملايين فرد على الأقل بالانقطاع عن بعض المأكولات والتوجه إلى غيرها يصبح ذلك مؤثرا على معدلات بيع هذه المنتجات، مما يجعل الشركات تغير من معدلات إنتاجها حسب طلب السوق أو في بعض الأحيان تصدر منتجات خاصة لاكتساب هذا السوق. فتجد مثلا أن معدلات بيع الشيبسي بالملح والشمعدان الأحمر تصبح صاروخية في أوقات الصيام، وعلى الصعيد الآخر تجد الكثير من المطاعم حتى العالمية منها مثل بيتزاهت وماكدونالدز قد يصدر في أوقات الصيام بعض المأكولات الصيامي، ليفوز بهذه الكتلة الضخمة.

ومن المشاهد المعتادة، أن ترى المسيحيين في أوقات الصيام قد غزوا السوبرماركتات، وأمسك كل منهم بمنتج إشكاليّ معين، وأخذ يفحص عبوته باحثا عن المكونات، ليدرس بدقة إذا ما كان أحد هذه المكونات غير صالح للنظام الغذائي الصيامي. وأصبح بذلك المواطن القبطي

البسيط على دراية بمكونات معظم منتجات السوق، وكذلك ضليعا في فهم بعض المصطلحات الكيميائية البسيطة التي قد يجدها نظيره المسلم غير واضحة؛ كمثل الدهون المشبعة والزيوت المهدرجة والفارق بين سكر اللاكتوز أو الفراكتوز، ومعرفة عامة بأنواع مكسبات الطعم المختلفة ما بين محفزات ومنكهات ومظهرات، على تنوع مصادرها وأصولها، وهي كلها مصطلحات قد تبدو معقدة للأذن غير الخبيرة ولكن قد برع الأقباط في تحليلها وفك شفرتها.

ومن المناظر المألوفة، أن تجد طفلًا ذا عشر سنوات، وقد أخذ يدقق في غلاف الشيبسي بالكباب بحثا عن إحدى الكلمات المفتاحية التي سوف تحدد مصير المنتج إذا كان صيامي أو فطاري، فإن فرقًا لفظيًا قد يبدو طفيفا، مثل الفرق بين النكهة الطبيعية أو الصناعية، يفهمه الطفل القبطي بشكل تام؛ فاللفظ الأول يدل: إن النكهة طبيعية من الزيوت أو الراتنجات أو الروائح أو المستخلصات أو الإنزيمات أو البروتينات المهدرجة الأساسية، المستخلصة بتقطير أو تجفيف أو تسخين المنتجات التي تحتوي على مكونات النكهة الطبيعية مثل الفاكهة أو الخضراوات أو الخمائر أو الأعشاب أو الزهور أو البراعم أو ورق النبات أو

أي مادة مشابهة للنبات أو اللحوم أو الأطعمة البحرية أو الدواجن أو منتجات الألبان أو منتجات متخمرة. ما يعني أن النكهة الطبيعية للكباب تحتوي حرفيا وفعليا على كباب.

أما اللفظ الثاني فيدل: إن النكهة صناعية لا يدخل في صناعتها المنتجات التي تحتوي على النكهة الطبيعية السابق ذكرها، وفي المقابل يقوم الخبراء بتحليل المواد الكيميائية الموجودة في المادة الطبيعية لهذه النكهة، ثم تحدد قائمة من المواد المكونة لهذه النكهة، ويبدأ تحليل هذه القائمة بحذف المواد التي ليس لها تأثير كبير على النكهة. وعليه يقوم الخبراء بتركيب المكونات الكيميائية معا بنسب صحيحة، فهم يستخدمون مواد اصطناعية لعمل النكهات الاصطناعية. ما يعني بالتالي أن النكهة الصناعية للكباب لا تحتوي حرفيا وفعليا على كباب!

وأهمية فهم ما سبق هي ضرورة للطفل مستهلك الشيبسي بالكباب، لأن لفظًا قد يعده بحياه أبدية والآخر قد يؤدي بحياته إلى الفناء، لفظ واحد سوف يجعله الطفل المقرب ليسوع، أو يجعل يسوع يلقي به في غياهب الجحيم ويعامله معاملة الكباب المشوي. والكثيرون تباعا قد يتحاشون تناول المنتجات الإشكالية من الأساس تفاديا للغلط والقيل والقال، والبعض قد يتبع وجهة نظر الأهل

بإيمان أعمى، ممررين مسؤولية القرار للأهل في هذه الحالة، فإذا قالت الأم أو الأب أن الشمعدان صيامي، لأصبح صيامي، ويتحول الابن إلى وكيل مبيعات شيبسي والمتحدث الرسمي باسمه لإقناع المزيد من الزبائن بتناوله. والعكس بالعكس، فإذا رفض الأهل منتجًا ما، يسري هذا الرفض أيضا للمبشرين الصغار للتحذير من تناوله على أوسع نطاق.

ومن غير المستغرب أيضا أن تجد خلافا علميا وكيميائيا بالدرجة الأولى، قد أخذ منحنى شعبيًا، ليدخل في قاموس الحياة اليومية القبطية، ليصبح ضمن نطاق المجادلات اليومية. خلاف شديد التخصص قد يقسم المجتمع الكنسي كله، كمثل الخلاف حول وضع النكهات المضاهية للمركبات الطبيعية. فحتى إذا كان الخلاف محـوما بين النكهات الطبيعية والصناعية يوجد هذه النكهات المضاهية للطبيعة؛ وهي نكهات من الممكن أن تكون كيميائية الأصل ومصنعة بحيث تكون مشابهة للمركبات الطبيعية، ومن الممكن أن تكون مركبات طبيعية مستخلصة من مصادر أخرى، أرخص من مصادرها الطبيعية الاعتيادية. فنكهة الكباب في الشيبسي قد تكون مستخلصة من مواد طبيعية، ليس بالضرورة من الكباب بشكل خاص، ولكن

من بدائل يتوفر فيها العناصر الفعالة نفسها، كالدهون الحيوانية المتنوعة؛ ومن الممكن أن تكون العناصر الفعالة في تأثير الرائحة هي ذات أصل كيميائي غير عضوي قابلة للتخليق بالكامل في المعمل، لتأتي بتأثير الرائحة نفسه. مما يعني في إشكالية الشيبسي بالكباب أن مصدر النكهة لا يزال غير محسوم بالفعل.

الكثير من المنتجات كانت واضحة في وضعها من ذلك الخلاف، وتم تحديد مصيرها من الفحص الأول إذا ما كانت صيامي أو غير صيامي. وبمجرد الاتفاق عليها ينعم صاحبها ومصنعوها بتلك السوق الشرهة للمزيد. ونظرا لقلة الاختيارات فقد كان الشيبسي بالملح، وأرخص أنواع الشمعدان على رأس هذه القائمة، ينافسان وحدهما باقي منتجات السوق بتفوق واضح. وقد نافس بسكوت سامبا الشمعدان قليلا وزادت من قوة منافسته الإشاعات التي قيلت بأن صاحب الشركة مسيحي ـوأنا لا أعرف حقيقة صحة هذه الشائعاتـ لينافس مع الشمعدان لسنوات، فقط حتى يتوفى كلاهما بعد الانفتاح الاقتصادي الذي حدث في أول التسعينيات ودخول المنتجات العالمية لتنهي كل هذه الخلافات. وأعتقد منذ ذلك الحين، أن استمرارية الشمعدان والسامبا وغيرهما من المنتجات المحلية مثل

اللوكس وبسكوت نواعم وبسكوت تاك المملح باتت مرتكزة بشكل أساسي على السوق القبطية بالذات.

><=

على الهامش من ذلك الخلاف الذي كان أساسه كيميائيًا وعلميًا ومن الممكن أن يفصل فيه أي شخص على دراية دقيقة بطرق التصنيع، تطور من الموضع نفسه وعلى ساحات الجدال نفسها، خلاف جديد؛ خلاف لم يتصور الكثير من المتشددين أن يتدخلوا فيه من الأساس، وهو خلاف فلسفي روحاني، تتعدد فيه الفتاوى ويصعب البت في صحتها من خطئها، بعكس الجدال العلمي، وهو خلاف شهير أصبح يسمى جدلية الشيبسي بالكباب.

فكان يفترض أحد أطراف الخلاف مثلا أن الشيبسي بالكباب ليس به كباب فعلا، وأن المذاق مخلّق كيميائيا، وبالتالي ممكن تناوله في أوقات الصيام؛ وحينما يبدأ الطرف الآخر في بداية التزال بالتشكيك في صحة هذا الكلام، فيدفع الطرف الأول الحوار إلى نقطة أبعد، ليقول "وماذا إذا كان يدخل به كباب فعلا؟!" وحينها تعلو الثاني أمارات الهلع وكأنه شاهد برؤى العين انفتاح أبواب الجحيم.

ماذا لو به كباب فعلا؟ حينها تكون مشكلة. الطرف الأول، هو كما يتضح، ممن ينتمون إلى الدوائر الثورية في الكنيسة، المفكرين المحدثين، الشباب الثوري، دماء جديدة، لا تلتزم بالحرفية الدينية ولا بهذه النسب الميكروسكوبية من الكباب داخل كيس الشيبسي. ما دام مذاق الشيبسي في كلتا الحالتين هو خراء، وما دام لن يتلذذ الإنسان بتلك النفحة غير الملموسة من الكباب بشكل خاص، وما دامت الذات الإلهية في نظرهم لن تلتفت إلى تلك الحرفية في التقييم النهائي للإنسان، وأنها بالضرورة أكبر من تلك المسائل الخلافية. الصيام صيام القلب، ولا يختلف حينها الشيبسي بالكباب عن الشيبسي بلا كباب.

وقد يرى بعض المجازفين أن الطرف الأول على حق، وأن ترتيب الأفكار منطقي بشكل ما، وأن الزهد والتقشف في الطعام هو مسألة روحانية في الأساس وليس معيارها كيميائيًا، وأن الورقة التي لعب بها الطرف الأول، حين ذكر "أن الذات الإلهية أكبر من هذه المسائل" فهي ورقة جوكر رابحة دائما. سوف يضع الطرف الثاني من الجدال في إشكالية عصيبة، إذا فاز بالجدال -في أفضل الأحوال- فلسوف يكون فوزا مرا، مصحوبا بالندم، وكأنه استطاع

بالحجة إثبات أن الذات الإلهية هي بالفعل صغيرة صغر الالتفات إلى هذه الأمور.

سوف يكون موقفهم في الأغلب دفاعيًا، إما بتصنع التسامح مع مبادئ الآخر، والقول بأن على كل شخص أن يفعل ما يراه مناسبا، وإما بالانسحاب من النقاش على الفور، مستغفرين ربهم على ما جرؤوا على التفكير فيه للتو. وفي كلتا الحالتين فالطرف المتشدد في أفضل الأحوال لن يقنع الطرف الآخر، إن لم يُهزم هزيمة منكرة. وربما كان ذلك سببا كافيا للانفصال عن صحبته السيئة نهائيا.

أما بعض الشموليين فسوف يرون أنهم أكبر من ذلك الخلاف، وأن الجدال شديد السخافة من الأساس، والنقاش حوله هو نوع من الهزل، وأن الموضوع برمته لا يجب أن يكون موضوعا للنقاش. ولكن دعني أحدثك عن اليوم الذي فقدت فيه إيماني، ونرجع بعدها إلى الموضوع مرة أخرى، لنستوعب مدى جدية إشكالية نسبة الكباب في شيبسي الكباب.

><=

كثيرون لن يستطيعوا أن يحددوا اليوم أو الساعة التي انحرفوا فيها من فكرة إلى أخرى، من منهج إلى آخر،

ولكني أتذكر بدقة. ومن المستغرب أن التغير لم يكن ملحميا بهذا القدر حتى أتذكره، ولكني أتذكره على أي حال. كنت في الخامسة عشرة من عمري تقريبا، الأجواء الاجتماعية المحيطة هي الكنيسة ودوائرها، الخلفية الصوتية المحيطة هي بالضبط تلك التي تتحدث عن الشيبسي بالكباب ما بين الحلال والحرام، أو كما يفضل الأقباط أن يسموها، بين ما يليق وما لا يليق. وكنا في منتصف الصوم الكبير، وكنت كعادتي أصومه من يومه الأول، وكنت خارجا مع بعض الأصدقاء من المسيحيين الصائمين في الغالب، وذهبنا إلى أحد المطاعم المحلية، وهمّ كل منا بتقصي قائمة الطعام بحثا عن بطاطس مقلية أو أي بديل صيامي في قائمة الطعام لا يؤدي إلى التهلكة، ولم يكن هناك الكثير من البدائل.

قام أحد الأصدقاء بتلقائية شديدة، (وقد كان يكبرني سنا بسنتين تقريبا، وصائما من اليوم الأول هو الآخر) حينما لم يجد أطباقا صيامي جيدة، بطلب مكرونة بالبشاميل واللحمة المفرومة. وبين استفهام وذهول واستنكار المحيطين، لم يشعر هو بأنه بحاجة إلى تبرير ذلك الفعل الثوري الذي قام به للتو، وبعد أن سألناه إذا كان صائما أم لا، قال ببساطة إنه صائم، وكأن هذه إجابة كافية، وحين وجد الأعين ما زالت في ذهول تريد مزيدا

من التفسير عن تلك الثغرة التي قد يكون وجدها ليظل صائمًا ويأكل مكرونة بشاميل باللحمة المفرومة، فقال بتواضع تلك الكلمات الذهبية: "ماهو أنا صايم بس مش باحب أعيش دور الصايم".

هذه الجملة التي كونت في لحظتها كرة ثلج صغيرة بريئة، تحتاج إلى عمر لفهمها. إنه شخص لا يحب التمثيل ولا يحب المبالغة ولا يعتبر نفسه شخصية في رواية، عليه أن يلتزم بدور معين طوال الوقت. والأدوار المسيحية محدودة، الطيب أو الشرير، ولا تقدم نماذج أخرى كثيرة يمكن تقمصها. لقد بحث الرجل عن طبق صيامي فلم يجد، وهو جائع، فطلب ما هو موجود على القائمة، في تألق وجودي يليق بميرسو[7] في رواية الغريب. وهنا فهو يضرب التدين السطحي في مقتل، يهدم أهم أركانه وأخطر مؤثراته، وهو وهم المثالية. إن الالتزام الحرفي بالمثالية هو ولع الأقباط الأول، وليس الصيام في ذاته ولا أي مظهر آخر من مظاهر التدين، فقط محاولة الظهور بمظهر المثالية على اختلاف شروطها. هو ما لقبه ذلك الصديق يومها دور الصايم.

---

7 Albert Camus – L'etranger

تجرأت حينها وطلبت الطلب نفسه وقد أقنعتني حجته البسيطة تماما، فهي حتى بمنطلق أنه مبدأ خاطئ، فما هي العواقب؟ أن أذهب إلى الجحيم، نعم ذلك أمر حتمي، ولكني أيضا سوف أظل إلى حين جوعان، أنظر إلى ذلك الشخص يتناول أمامي طاجن المكرونة البشاميل، ممزوجة باللحم المفروم والصلصة، وطبقة الجبن الذي يشبك في شوكته كلما انتزع من الطاجن قطعة مكرونة، وكأن ذلك أفضل حالا من الجحيم الموعود.

طبق المكرونة بالبشاميل واللحم المفروم والجبن قد أوضح أن ذلك الجحيم يقبع هنا، الآن. وحينها لم أشعر بكرة الثلج تلك وقد بدأت في التدحرج بعجلة لتكون أفالانش (avalanche) سوف يعصف بكل أفكاري ومعتقداتي خلال أيام، وأكلت أفضل طبق مكرونة بالبشامل.





وما دمنا ذكرنا المكرونة بالبشامل دعني أعطِك وصفة بسيطة وجيدة جدا للمكرونة البشامل. طبق المكرونة بالبشامل ليس طبقا سهل الإعداد، إذا أردت أن تصنع البشامل بنفسك. ولكن من روائع

العصر الذي نعيشه، أننا نجد تقريبا أي شيء سابق الإعداد في السوبر ماركت. من السهل جدا في الوقت الحالي أن تكون طباخا جيدا فور أن تقرر. حقيقة، لا يوجد أي صعوبة في ذلك، العكس هو الصحيح، أن تطبخ طعاما سيئا هو ما يحتاج قدرة استثنائية. وبالتالي فعمل طاجن مكرونة بالبشاميل هو أمر فائق السهولة، اذهب إلى السوبر ماركت، اشترِ باكو وصفة بشامل ماجي أو فاين فودز، اقرأ الخطوات وطبقها. سوف تجد دائما كل ما تحتاج معرفته على ظهر الغلاف، إذا اكترثت بالنظر قليلا إلى ظهر أغلفة الاطعمة التي تشتريها!

في صينية جانبية تقوم بتشويح البصلة، وتضيف إليها اللحم المفروم مع الملح والفلفل الأسود، حتى تنضج تماما. فوقهم تضع الصلصة الجاهزة، والطماطم الطازجة، وجزرة مبشورة. ثم تضيف الخليط على صينية مكرونة سابقة السلق، وفوقها تضع خلطة البشامل. وتضع الصينية مغطاة في الفرن حتى تنضج في نصف ساعة تقريبا ثم تكشفها لعشر دقائق حتى يجف وجهها قليلا.

الجزر عنصر محوري وضروري ويتماشى مع اللحم والطماطم بشكل رائع، ونسبة السكر فيه مثالية لتبرز بهار اللحم بالتضاد. يفضل في وصفة البشامل استخدام المكرونة

المقصوصة ذات الحلقات الواسعة حتى تتغلغل خلطة البشامل واللحم داخل الحلقات. كذلك تتضاعف جودة الوصفة بإضافة الجبن. وبعض المتفرنجين يستخدمون الجبن البارميجان، وهو نسخة باهتة للجبن الرومي، ولكن بلا طعم أو رائحة وذات كثافة قريبة جدا من كثافة صابون الغسيل، ليس صابون الغسيل الحديث مثل سن شاين ولكن الصابون القديم مثل صابون دومينو ذي اللون البني والهيئة المكعبية الحادة. شخصيا أفضل طبعا استخدام الجبن الرومي أفضل الأجبان جميعا.

><=

رجوعًا، فإن كرة الثلج هذه التي كونتها جملة (أنا صايم بس مش لازم أعيش دور الصايم) في ذلك المشهد السابق ذكره، هي بالضبط ما قد ينتج عن خلاف الشيبسي بالكباب، ولكنه فقط بمؤثرات أشد وضوحا وممزوج بطبقات من البشامل والجبن واللحم المفروم ولكنه ذات الخلاف.

هو الخلاف ما بين التمسك بالحرف أو المبدأ، ولكن المهم أنك أصبحت عزيزي القارئ تدري الآن فداحة ذلك الخلاف الذي يبدأ عند الشيبسي بالكباب وينتهي بتفريق الأمم، وهو خلاف لا يمكن الوقوف فيه موقفًا وسطيًا

مثلما يرى الشموليون، في ترفعهم عن الخوض في هذه الإشكالية، ولا أفهم أيضا موقف المجازفة المحدودة، موقف القبطي الثوري، الذي يظن أن بأكله للشيبسي بالكباب في وقت الصيام فهو قد انطلق في رحاب العقلانية والتفكير المنفتح، دون أن يطبق المنطق الانفتاحي نفسه على مأكولات أكثر، بداية بشيبسي الكباب وانتهاء بالمكرونة البشامل.

كيف وإن اختار المفكر الثوري أن يلتزم بالمبدأ وليس الكلمة، أن يظل على تعلقه بأي تقليد أعمى، وبدون الخوض في السؤال عن أصله وفصله وجدواه؟ كيف وإن ارتضى الاقتناع بأن الذات الإلهية ليست صغيرة للالتفات إلى نسبة الكباب في شيبسي الكباب، لا يستطيع تصور أنها كبيرة بما يكفي لاستيعاب أي مأكولات أخرى، هي في نظره كبيرة بما يكفي لتفهم الدهون المشبعة ولكنها لا تزال تصنف الإنسان وتحدد مصيره تبعا لحميته الغذائية. الذات الإلهية المتخيلة نفسها ترفعت عن مكسبات الطعم طبيعية المصدر ولكن لن تنفك عن عقاب إنسان في غياهب الجحيم لأنه تلذذ وقت الصيام بتناول قطعة مكرونة بالبشامل.

لا يمكنني أبدا فهم ذلك الموقع المائع، والتفكير بنصف رأس، والمضي بنصف منطق والاكتفاء بنصف الحقيقة؛ وإن كنت بالتأكيد أستطيع تفهم الموقف القبطي الصارم، فالقبطي الحق قد توقف منذ البدء بجانب الكلمة، والكلمة أيا كان قائلها أوضح وأكثر استقرارا، وأقل عرضة للاختلاف، الكلمة مكتوبة على ظهر الغلاف، ويمكن البت فيها بمجرد النظر إلى المكونات. دهون مشبعة، زيوت مهدرجة، أم مكسبات طعم.





الفصل الرابع

الأقــباط في رمضــــان



قراءة في ساندويتشات الأقباط المدرسية ـ أو كيف تأكل أفضل ساندويتش دجاج مقلي



تكلمنا بعض الشيء عن ديموغرافيا الصناعات الغذائية في مصر، وكيف تتأثر بفترات الصيام القبطي، نتيجة لتحرك كتلة شعبية بالكامل في اتجاه غذائي معين، فكذلك الوضع في رمضان. ولا أجلب موضوع شهر رمضان هنا من باب ذكر تأثيرات الصيام على الصناعات الغذائية فقط، ولا أذكره كذلك بجملة ذكر الصيام في العموم. فإن ديموغرافية الصناعات الغذائية أو فكرة الصيام في العموم ليست في حد ذاتها هي مجال البحث، بل المطبخ القبطي. ولكن وجب ذكر صيام رمضان لما يؤثر به على المطبخ القبطي تأثيرين أحدهما مباشر والآخر غير مباشر.

أولا التأثير المباشر: يتضح بالطبع من توافر منتجات بعينها في السوق المحلية، وتزيد في تلك الفترة الإعلانات التليفزيونية عن تلك المنتجات، وتجد أن السوق قد امتلأت بأنواع السمن والزيت والمكسرات الطازجة والفواكه المجففة، حتى يبدو أن بعض الأماكن وكأنها غيرت نشاطها من كثرة الأصناف المتنوعة التي تبدأ في بيعها، كمخبز

العيش الفينو الذي يبدأ في بيع الكنافة والقطايف والحلويات الشرقية المختلفة، وكل ذلك بتخفيضات وخصومات مغرية وإعلانات براقة لا يستطيع المواطن المسيحي تجاهلها في أي وسيط سمعي أو بصري، وينشأ عن ذلك تغيير للنظام الغذائي لدى العائلة المسيحية بالضرورة في شهر رمضان. ويمتلئ المنزل القبطي حينها بالأصناف المتوفرة في السوق نفسها بالضبط كما تنتشر في أي عائلة مسلمة، فالتخفيضات لا دين لها.

أما التأثير غير المباشر لهذه التغيرات الديموغرافية في الصناعات الغذائية التي تحدث في شهر رمضان، فهو ذلك الإحساس بالذنب الذي يصيب القبطي حين يبالغ في استهلاك الكنافة والقطايف وسائر المنتجات الرمضانية، وذلك الذنب ليس مبرره طائفيًا أو دينيًا، هو ناتج عن إحساس المسيحيين بالندية ـبالرغم من قلتهم العدديةـ ومقارنتهم الدائمة بين تأثرهم بالنظام الغذائي الإسلامي وتأثير نظامهم على العائلة المسلمة. فلا تتأثر العائلة المسلمة كثيرا ـإذا انعكس الوضعـ بالاعتبارات الغذائية المسيحية، نتيجة لعدم ظهورها في الفضاء العام بالقدر نفسه من الوضوح واللجاجة.

يتفاقم تأثير تلك المقارنة غير العادلة في الأماكن التي تجمع الأسرتين (المسيحية والمسلمة) في وسط يتخلله طقس غذائي متكرر؛ كمحل العمل مثلا، فهو وسط اجتماعي يجمع بين المسلمين والمسيحيين الأقباط، وتتخلله طقوس غذائية ضرورية بين الحين والآخر. وتفرض تلك المجاورة على المواطن المسيحي، أن يمتنع عن الأكل في رمضان. وهو فرض له شق يمارسه المسيحي على نفسه تآخيا مع زميله الجائع، فلا يريد أن يأكل أمامه، وشق يمارسه بعض المتشددين المسلمين على المواطن المسيحي القبطي، وذلك يحدث إما بشكل اعتراض مباشر وإما بالتهامس والنظرات الاستنكارية والاستهجان في أفضل الحالات، أو التأفف الظاهر إذا قام مسيحي بأكل ساندويتش أو شرب سيجارة في نهار رمضان، أو بالتهديدات المباشرة وتحرك رجال الأمن للقبض على غير الصائمين الجالسين في المقاهي الشعبية، مما قد يضطر المسيحي في هذه الحالة إلى ممارسة طقوسه الغذائية والمزاجية في الغرف المظلمة المهجورة أو على سلم الطوارئ أو تحت المكتب أو في الكابينيه.

في معظم الأحيان يفرض المواطن القبطي على نفسه النظام الغذائي الرمضاني في الأماكن العامة عن طيب خاطر، وأما إذا شعر بأن الأمر مفروض عليه، أو به شيء

من الإجبار، تبدأ حينها عقدة نفسية في التكتل، وتنشأ بداخله حرب نفسية غير معلنة، قد تعلن عن نفسها في انفلاتة نفسية بسيطة أو مشادة كلامية، ولكنها في أحيان أخرى إذا لم تخرج في شكل صحي، فهي تتفاقم إلى خطة انتقامية تكتيكية بعيدة المدى، خطة من شأنها أن تؤثر على هوية المطبخ القبطي ككل.

*

والآن المدرسة: هي وسط آخر يتجاور فيه المواطن المسلم والمسيحي القبطي، بحجم أصغر هذه المرة، ولكن في هذه الحالة هو ليس في صورة مجتمع ناضج حر الأهواء، ولكنه مجتمع من المستنسخات الصغيرة، التي تتحرك بخيوط رفيعة تربط كل مصغر بأهله، ليكون امتدادا خفيا لهم، ومنفذا لعقدهم النفسية ومشاكلهم المتعلقة بالسيطرة والقوة والمواطنة والمساواة. وتظل تلك النماذج المصغرة تتحرك حسب أهواء المتحكمين الأساسيين، التي تقنن تصرفاتهم في المدرسة أو المنزل في إطار الآداب العامة. وفي الفترة القليلة التي ينعم بها الأطفال بفسحة فيها بعض الحرية لنصف ساعة تقريبا في منتصف اليوم الدراسي، ليمارسوا فيها ما يحلو لهم، تحل معظم الخيوط التي تسيطر على الإرادة الحرة

الحل طفل، تقريبا كلها، ما عدا خيطًا واحدًا... الساندويتش.

يظل الساندويتش في هذه الفسحة هو الرابط الوحيد الذي يذكر الطفل بارتباطاته المنزلية، والذي يتم التعامل معه بكثير من الجدية، فيسبق تسليمه التحذيرات والتهديدات، ويلاحق بالمراقبة والتقييم. ولكن الساندويتش لا يمثل فقط رمزا لرضوخ الطفل لعائلته ومدلولا على طاعته، ولكنه يستخدم أيضا كرسالة خفية، بيان يصرح به صانع الساندويتش (وهي الأم في الغالب) إلى العالم. فنوع الخبز ومحتواه وعدد الساندويتشات، كلها رموز وإشارات خفية تحدد بها الأم وضع ابنها النفسي وكادره الاجتماعي والاقتصادي. وكيف يمكننا التحدث عن طعام فئة اجتماعية معينة ودلالته ورموزه وتقييمه دون التطرق لساندويتش المدرسة الخاص بهذه الفئة.



وهنا سوف أتكلم عن تجربتي الخاصة، التي ربما تختلف عن تجربة كثيرين، ولكنها بالتأكيد سوف تتفق مع البعض، وهي في ذاتها لا بد أن تكون لها دلالة وتعبر عن ساندويتش المدرسة القبطي بأي نسبة. كان مستوى ساندويتشاتي المدرسية التي تعدها أمي، غالبا وفي أقل تقدير فوق المتوسط العام. فكانت ساندويتشاتي دائما من الخبز الفاخر، دائما متنوعة المحتوى ما بين أنواع الجبن المختلفة واللحوم المدخنة وقلما اللانشون، لا تخلو أبدا من إضافات الخضراوات، مثل الخيار والفلفل بألوانه. لا تضع أمي الطماطم في الساندويتشات رغم درايتها بأهميتها الشديدة وثرائها بمضادات الأكسدة. إلا أن الطماطم كانت ترطب الخبز كثيرا، وتجعل الساندويتش مهترئا عند وصوله إلى وقت الفسحة، وهو الخطأ الذي تقوم به الكثير من الأمهات، وينتهي بأن يلعق الأطفال ساندويتشاتهم من قاع كيس الساندويتشات، ليحصلوا على قطع الطماطم والجبن الأبيض التي انتشرت متفككة من الساندويتش المهترئ. فهنا تكمن نصيحة جيدة للساندويتشات وهي تفادي وضع الطماطم بشكل عام في الساندويتشات التي يقدر لها أن تحفظ لفترة قبل أكلها.

والساندويتش وشكله وخبزه ومحتواه وإضافاته يعطي صورة وملخصا عن الأهل بشكل عام. أولا فكونه ساندويتش وليس كيس شيبسي أو باكو بسكوت يدل على اهتمام الأهل بالتربية والتغذية الصحية. غياب الطماطم وتماسك الساندويتش يدل على الحد الأدنى من الذكاء والتعليم، محتوى اللحوم وكميتها هو المعبر عن الطبقة الاقتصادية، وتنوع أنواع الجبن يدل على مقدار الثقافة، والإضافات والشكل العام للساندويتش تدل على مقدار الترفيه، وجودة الخبز تدل على مدى ملاءمة الطفل ليكون ضحية للسطو. كل ذلك قد يكون الحقيقة أو البيان العائلي الذي تصدره العائلة للمجتمع بشكل واعٍ في صورة ساندويتش.

كان ذلك هو وضع الساندويتش وشكله ومحتواه في الحالات العامة ليوم دراسي تقليدي، ولكن كانت هناك حالتان فرعيتان لا بد معهما أن تتغير حالة الساندويتش والدلالات التي يعبر عنها بكثير من الجدية؛ وهي: صيامنا وصيامهم. أي صيام الأقباط وصيام رمضان، فهي حالات خاصة لا يجب أن يقتصر فيها دور الساندويتش على أن يسد جوعا، ولكنها يجب أن يكون لها دور اجتماعي تربوي. أما صيامنا؛ فاختيارات الحشو محدودة جدا مما

سوف يخفض تقييم الساندويتش دون شك إلى ما تحت المتوسط مما قد يتسبب في وضع الطفل في فئة اجتماعية واقتصادية أدنى مما قد يسبب له شعورا بالدونية حين مقارنته بساندويتشات زملائه المسلمين حينها، التي يبظ منها اللانشون والبيض بالبسطرمة. أو قد يؤدي بالأطفال بشكل عام إلى ازدراء الصيام والامتناع عنه.

وكانت العائلات المسلمة لا تكترث بالصيام القبطي، لأنه أولًا لا يفرض نفسه كظاهرة عددية تذكر، ففي فصلنا المدرسي على سبيل المثال كان يوجد طالبان مسيحيان وسط ٤٠ طالبًا مسلمًا، وثانيا لعدم اتضاح مظاهر هذا الصيام بشكل فج. ففي النهاية، الصائم المسيحي يأكل، ولا يمتنع عن الطعام بالكامل كمثل حالة صيام رمضان، فلا تكون مقارنة محتويات الساندويتش معيارا ظاهرا ينبغي وضعه في الاعتبار. ولكن الحقيقة أن هذا خطأ، لأن الإنسان بطبعه الدنيء، أبدا ما يغفل محتويات ساندويتش زميله، وما إن يقوم أي شخص في محيطه بتناول ساندويتش حتى تتقد حواسه الاستشعارية من بصر وشم وسمع لمعرفة ما يأكله الآخر. وخاصة إذا كانت محتويات الساندويتش بفداحة البيض بالبسطرمة مثلا، التي تدركها الأنف البشرية عن بعد كبير، حتى تكاد الأذن الخبيرة أن تحدد درجة تحمير

البسطرمة من صوت قرمشتها. ولا يدرك إذا المواطن المسلم ما تفعله الصور والخيالات بتأثير مثل هذا على المسيحي الصائم.

لذا كانت أمي في أوقات صيامنا تتجلى مقدرتها في تحضير الساندويتشات، وطاقتها الإبداعية في ابتكار محتوياتها لتصل بالساندويتش إلى أعلى الدرجات. فكان وقت صيامنا يتغير فرن الخبز الذي نتعامل معه عادة، ويذهب أبي خصيصا إلى فرن مصباح في كيلوباترا شارع بورسعيد لشراء أفضل أنواع الخبز الفينو. وتتقد أمي حماسة لإبراز مواهبها في صنع ساندويتشات خارقة. فيكون الفول حينها في أبهى حُلة ولا يخلو من إضافات لوذعية مثل الزيتون الأخضر أو مخلل الليمون منزلي الصنع، وتصنع الفلافل المنزلية وتقدم مع الطحينة والخس الكابوتشي، وتكتسب التونة مساحة وأهمية جديدة، ويدخل الزيتون بمسميات أعجمية وطرق لم نكن قد سمعنا عنها باقي السنة كمغموس التابوناد (وهو مهروس الزيتون الأسود الذي يفرم مع الثوم والكسبرة والكبر والليمون وزيت الزيتون)، وتبدأ أيضا عناصر جديدة وغير متوقعة في الدخول إلى قائمة الساندويتشات، مثل الباذنجان بأصنافه الثربة، المقلي أو البابا غنوج أو سلطة الراهب، التي ويا للعجب تصنع

أفضل الساندويتشات، وتتنوع فوقها الخضراوات لتضم الكثير من الجرجير والفلفل الملون. أما عن ساندويتشات الحلاوة التي كانت مملة معظم الوقت ولا أفضلها أصبحت لا تأتي فرادى بل مصحوبة بالمكسرات من اللوز والبندق وعين الجمل. والمربات المنزلية بأنواعها وفواكهها الموسمية المتنوعة، تقطع معها شرائح الفاكهة الطازجة، فتعطي طزاجة وحلاوة طبيعية تقلل سكرية المربى.

وكانت من شطحات أمي غير متوقعة النتائج، نتيجة لنزعتها التجريبية الجريئة، أحد أهم الساندويتشات التي حازت استغراب الكثيرين في البداية، ثم إعجابهم الشديد بعد التجربة، وهو ساندويتش الخرشوف المقلي بالمايونيز الصيامي. وهو صنف بدأ كمغامرة وتغيير يكسر التكرار فقط، إلا أنني وأخي، من فرط جودته، طلبنا تكراره، حتى في غير أوقات الصيام. وكانت هذه التركيبة السحرية قد فجرت مذاقا جديدا لم يكن مألوفا قط في الساندويتشات المدرسية، ولكنه لم يكن غريبا أو منفرا كذلك، كانت به صبغة تذكرك بالفراخ المقلية، فقط من حيث جودة المزاق، ولكنه مذاق خاص كذلك يجعلك تنظر إلى الخضراوات بشكل عام نظرة جديدة، نتيجة لقرمشة القشرة الخارجية ثم اندفاع الطعم من الداخل طريا ودافئا، حتى بعد مرور

ساعات على تحضيره؛ والمرارة القليلة التي في الخرشوف بدت في تناغم ممتاز مع المايونيز الصيامي. تركيبة غرائبية إذا جربت كل مكون منها على حدة فقد لا تتقبله بالضرورة، ولكنه قد أثار فضول واستحسان كل من جربوا ساندويتشاتي في المدرسة، بقضمات صغيرة محسوبة ومصحوبة بالتهديد والوعيد من المبالغة والتمادي.

فالخرشوف لا يقلى فحسب، ولكنه أولا ينقع في الخل فيصبح طريا بدون أن يفقد مذاقه بالسلق، ثم يوضع في خلطة ثرية من البهارات المكونة من: المستردة والثوم البودرة والليمون والكسبرة المجففة (أو النعناع اليابس أو كليهما) والفلفل الأسود (أو الكمون أو كليهما) والملح. وأنا غالبا ما أفضل تقليل البهارات متشابهة التأثير أو قوية المذاق، حتى يتضح المذاق، لذا لا يجب اتباع أي وصفة طهو بدقة سوى بعد التجريب، حتى يحصل كل شخص على تركيب المذاق المفضل والأنسب له. وبعد ذلك يقلى الخرشوف في الزيت. عصير الليمون يجعل تأثير القلي أكثر قرمشة، والخل يجعل قلب الخرشوف طريا أكثر من تأثير القلي وحده، فيصبح شديد الطراوة قوي المذاق ذا مستوى جديد على الخرشوف بشكل خاص وعلى المقليات بشكل عام.

أما المايونيز الصيامي فهو يختلف قليلا عن مذاق الفطاري ومن الأفضل عدم مقارنتهما وتقييم كل منهما على حدة كطبقين مختلفين، فكل منها جيد على طريقته الخاصة. والمايونيز الصيامي ببساطة يصنع من الزيت والخل والمستردة والليمون والملح والفلفل الأبيض وتضاف إليه البطاطس المهروسة في نسخته الصيامي. أما قوام المايونيز الجيلاتيني فيصنع بالطريقة نفسها، بخلط النشا والماء وتسخينهما معا على نار هادئة مع التقليب، ثم تضاف إليه المكونات السابقة وتخلط معا بخلاط كهربائي حتى يصبح القوام سميكا. وتضيف أمي في وصفتها المنزلية الخاصة، البسلة والبنجر. وهي إضافة عبقرية تخلص المايونيز الصيامي من مقارنته بالنسخة الفطاري تماما، وتحوله إلى وصفة خضراوات جديدة وجذابة. كنا من نماستها نأكلها وحدها بدون إضافات.

كان ذلك هو وضع الساندويتشات في أثناء صيامنا، أما صيامهم، صيام رمضان، فكانت تلك مسألة حساسة. فقد كنت وأخي ومعظم المسيحيين الذين عرفتهم في المدرسة، نخجل قليلا من أكل الساندويتشات في المدرسة وسط زملاء صائمين، والكثير منهم يصوم بداية من سن صغيرة جدا. وجربنا اصطحاب الساندويتشات في البداية

وأكلها على استحياء في أركان مظلمة ولكن ما لبثنا أن شعرنا بعدها أن ذلك قد ينفر الآخرين منا، وكنا لا نريد أن نقوم بأي أفعال متطرفة وشاذة من شأنها تفسيخ النسيج الوطني. واخترنا أن نلتزم بصيام رمضان في الغالب، رغم استهجان الأهل في البداية، ولكنهم رضخوا لمطالبنا بعد إلحاح. فبالرغم من أنهم كانوا يلتزمون بالتقليد ذاته في أماكن عملهم لكنهم كانوا يريدون من أبنائهم إعلاء راية المسيحية الثورية، التي لم يجرؤوا هم على رفعها، تحججا بصغر سننا، وأننا لن نتحمل الجوع لساعات اليوم الطويلة، وأن لدينا مبررًا بيولوجيًا وأفضلية تضعنا قدما في هذه المقارنة الندية. فنحن نصوم صيامهم وهم لا يصومون صيامنا. طالما كانت نحن وهم.

*

وظلت الأمور على الحال نفسه لسنوات دون أي تغيير يذكر، سوى أنني كنت في بعض الأحيان آخذ ساندويتشات وبدلا من أكلها في الفسحة، آكلها خلسة في الفصل وفي أثناء الحصص لأنني أحب الأكل (خاصة اذا وضع في المقارنة مع النسيج. حتى لعبت الأقدار والنجوم لعبة جديدة كانت حتمية ولكن غير معد لها. ولم يتم تصور تبعاتها بدقة وكأنها لن تحدث أبدا؛ وهي ماذا لو تطابق

صيامنا وصيامهم في الوقت نفسه! وهو أمر ليس بهذه الغرابة حيث إن المسيحيين يصومون العام كله تقريبا، فكان ذلك الاحتمال متكررا أكثر من اللازم في الحقيقة. وما ترتب على ذلك، هو أن الأقباط سوف يصومون صيامهم وصيام رمضان في الوقت نفسه. يمتنعون عن الطعام صباحا لساعات طويلة تربطهم بالروتين المدرسي اليومي ثم يرجعون ليأكلوا خراء صيامي. في الوقت الذي يأكل فيه نظراؤهم من العائلات المسلمة ما لذ وطاب من المحمر والمشمر، لا يحسب لهم إلا أنهم يصومون لساعات إضافية فقط عن المسيحيين. المسيحيون سوف يأكلون ما إن يرجعون إلى المنزل تقريبا الساعة الرابعة أو الخامسة، والمسلمون يأكلون في السادسة أو السابعة وقت الإفطار... والمسيحيون لا يتسحرون الساعة الرابعة فجرا! حسبة يعرفها جيدًا أي طفل قبطي.

ماذا نفعل، وبأي جحيم وضعنا أنفسنا، أين هي الجنة الموعودون بها، أي عذاب أن تمضي ساعات اليوم الطويلة بدون طعام لتعود إلى طبق سبانخ بالرز بدون لحم. وحتى مع الأصناف المبتكرة الجديدة التي لا تتوانى الأمهات في صنعها للأسرة المسيحية الصائمة، ولكن هناك مسألة غير عادلة ولا بد أن تحسم. ولكن المسألة لا يبدو لها أي

مرج... عودنا أنفسنا على صيام رمضان، وما كان قد لمان، وهذا أمر لا يمكن تغييره، فماذا نفعل إذن؟ نكفر؟ سطل صيام؟ ... هو اقتراح معقول بالطبع ولكن ماذا إذا لنت حينها لا تزال متمسكا بفكرة ارتباط الملكوت السمائي بالنظام الغذائي، فسوف تظل حينها تمضي أيامًا من الجحيم بعقد نفسية من الشعور بالدونية والاضطهاد والتقيد أو التخلي عن هويتك القبطية. والآباء قد تشوهوا بالفعل نتيجة لتلك العقد ولكن هل ينبغي للصغار أن يحملوا الصليب ذاته؟

في إحدى السنوات، عندما حدث ذلك التطابق، بدأ رمضان أولا... وكنا في الفترة ما بين الصوم الصغير والكبير. أخذت أمي تلح أن آخذ ساندويتشاتي إلى المدرسة ولكني رفضت كالعادة في كثير من الأيام، عللت أمي أن صيامنا على الأبواب: لا تستعجل أيام السواد. فتلاعبت المخاوف بذهني ولكنني لم أستطع أن أجد تصرفا مناسبا، حتى كان الصيام الكبير على بعد أربعة أو خمسة أيام، وهو بالطبع ٥٥ يومًا سوف يبدأ في منتصف رمضان ولكنه لن ينتهي بانتهائه وسوف أظل وحيدا لن يشاركني صيامي أحد بعد رمضان. فوجدت حينها خطة مناسبة، تتفق مع مبادئي الأخلاقية، على أن تكون قيد التنفيذ في فسحة يوم الرفاع.

ويوم الرفاع لمن لا يعرف هو اسم آخر أيام الإفطار قبل فترة طويلة من الصيام القبطي، تستخدمها الأسرة المسيحية للمبالغة الشديدة أكثر من أيام الأعياد لتأكل كل ما يحلو لها قبل أيام التقشف والحرمان. وفي هذا اليوم تسقط محاذير كثيرة، تختص بالتصرف بإنسانية تجاه الطعام من فرط ما يبالغ الأقباط في ذلك اليوم. في يوم الرفاع يكون لدي المبرر الجاد الوحيد لكي آكل في المدرسة، حتى إذا رآني أي شخص آكل هذا اليوم، فلدي مبرر جاهز وحجة قوية: إنه يوم الرفاع. وحينما تشاورت مع أمي بدت مقتنعة، وفي الأيام القليلة التي أمضيتها حتى ذلك اليوم، ليس في انتظار أو شغف بحادث خارق، كانت أمي تعد خطة شيطانية.

ففي يوم الرفاع، وقد كان منتصف شهر رمضان، أعددت حقيبتي وهممت بالذهاب إلى المدرسة، مرورا بالمطبخ لآخذ أول وآخر ساندويتش سمحت لنفسي بتناوله في نهار رمضان، على مرأى ومسمع من الزملاء والزميلات المسلمين والمسلمات، وجدت أن أمي قد أعدت بالفعل تلك الجريمة الغذائية. أضخم ساندويتش رأيته في حياتي من الدجاج على طريقة الكوردون بلو. وشعرت حينها أنني ذاهب في رحلة كارثية لمواجهة مصيري الإغريقي.

*

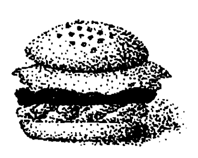
وإذا كنت تعرف طريقة عمل الكوردون بلو تستطيع أن تقدر بالطبع فداحة الموقف. وأن أمي لا بد أنها قد استيقظت في الرابعة فجرا لتتمكن من إعداد هذا الساندويتش المعقد. فقطع صدور الدجاج يجب أن تنظف أولا من كل الدهون وتنقع في محلول الملح حتى تصبح طرية ويسهل حشوها. ويبدو أن أمي كانت قد قامت بالفعل ببعض هذه الخطوات التجهيزية منذ أيام، فالجريمة مكتملة مع سبق الإصرار والترصد وليست وليدة لحظة إبداعية مباغتة. وأخذت وقتها في تقطيع صدور الدجاج بدقة شديدة حتى تكون رفيعة بما يكفي ولكن دون أن تتفسخ، ولفتها على الجبن واللحم المدخن، وأضافت بعض الفاصوليا الخضراء بالداخل لسبب معين، (ربما كان باقي غداء سابق)، ثم قامت في فجر ذلك اليوم بقلي لفائف الدجاج المسرجة بخيط رفيع، والمغموسة في خليط البيض والبقسماط. وفي أكبر رغيف فينو مصرح ببيعه في مخبز مصباح، وضعت قطع الدجاج العامرة بمحتواها، مستلقية بحفاوة فوق طبقات من الخس والمايونيز والزيتون الأخضر والخيار المخلل.

وظل الساندويتش في جعبتي طوال اليوم لا أفكر إلا فيه، ولا ألتفت إلى أي مما يقال في الحصص. وحين جاءت

الفسحة في منتصف اليوم أخرجت جريمتي وقد اجتذبت الأنظار بالفعل قبل المتوقع. ولكنني لم أهتم حيث إن معي حجتي، نظريا، التي قد ذكرتها باختصار إلى الأعين المندهشة، ما بين المستفهمة أو المستنكرة. وبينما كان زملاء الصف يلعبون كرة القدم بنصف عين على الكرة ونصف عين على ما أفعله، كنت حينها قد أخذت ركنا مشمسا دافئا ممسكا بالساندويتش إياه، ألوكه ببطء وتلذذ مستمتعا بتلك الثغرة الأخلاقية، وحركة الأجرام السمائية التي كونتها، وغير عابئ بالصيام الطويل الذي ينتظرني. أكلت يومها ذلك الساندويتش في ذلك النهار الرمضاني الشتوي المشمس، بالرغم من أن جبنته لم تعد سائلة كما يفترض أن تنزلق من بين طيات صدور الدجاج المقلي، وبالرغم من لخوسة المايونيز لكل يدي وملابسي، تلذذت به ممزوجا بالانتصار، وملوحة الزيتون، ونظرات الحقد، ومرارة الخيار المخلل، وتشكيلة العقد النفسية المتنوعة.

فما علاقة كل ذلك بالمطبخ القبطي؟ دعني أوضح: فلو لم أكن قد ولدت في عائلة قبطية، ولم أذهب إلى الكنيسة من سن مبكرة، ولم أعتد الصيام، وإذا لم أبالغ في الحرص الأخلاقي على مشاعر الآخرين، وإذا لم أكن طوال الوقت أكون عقدي النفسية الخاصة، وإذا لم أجرب أكل

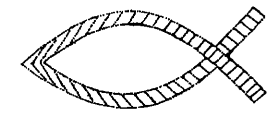
ا .اندويتشات في الحمام ومتلصصا في أثناء الحصص، وإذا
ﻟ أمتنع عن تناول الطعام صباحا وأكل الخضراوات
الفرديحي مساء، وإذا لم أشعر في المقابل بالدونية وعدم
المساواة، وإذا لم يشعر أبي وأمي بالعقد النفسية ذاتها، ولم
يهتموا ذلك الاهتمام الإبداعي بساندويتشات المدرسة، ولم
يذهب أبي لإحضار الخبز من مصباح في كيلوباترا شارع
.ورسعيد، ولم تستيقظ أمي من الرابعة فجرا، وإذا لم
سعامد الأجرام السماوية ليتوازى الصيامان، وإذا لم أكن
قبطيا في مصر وكل زملائي من المسلمين الصائمين، لما
تذوقت أفضل ساندويتشات الدجاج.





الفصل الخامس

الأقـباط والســي فـود



أن السمك المشوي يرمز إلى المسيح، لأنه صار كالمشوي في محنة الأمم.

غريغوريوس الكبير



للأسماك رموز عديدة في الثقافة المسيحية في العموم. هي من بين كل المأكولات ذات الدلالات المسيحية وهي قائمة طويلة جدا، تعتبر الثالثة. الثالثة فقط، مباشرة بعد الخبز والنبيذ. تمتد هذه القائمة لاحقًا لتصل إلى القلقاس والقصب والبرتقال. وتتنوع الدلالات الخاصة بالطعام لدى الأقباط بين الرمزية الجادة التي تصل إلى حد التطابق، في حالة الخبز والنبيذ، بأمر إنجيلي مباشر؛ إلى التقاليد والعادات المتوارثة والاجتهادات الشخصية في حالات أخرى. ولن تجد ذكرًا للقلقاس مثلا في أي فقرة من الإنجيل، رغم ارتباطه الوثيق بإحدى المناسبات القبطية[٨]. أما في حالة الأسماك فهي بين هذا وذاك، جزء منها رمزي، وجزء تاريخي، وجزء اجتهادي مبني على التأملات الخاصة والكتابات لكثير من الآباء المسيحيين في العصور الأولى للمسيحية. مما جعلها تكتسب مكانة خاصة بين كل الطعام من ذوي الدلالات.

---

٨ وسوف نتكلم عن ذلك في فصل منفصل

الرمزية التي تتحدث بها شخصية يسوع في الأناجيل الأربعة الإزائية (متى ومرقص ولوقا ويوحنا)، معظمها غير ذات دلالات قاطعة. فيمتلئ خطاب يسوع بشكل عام بالتشبيهات البحرية التي تتكرر عدة مرات، (من منكم إذا سأله ابنه سمكة، يعطيه حية)، وفي موضع آخر يقول: (إن ملكوت السماوات مثل شبكة مطروحة في البحر وجامعة من كل نوع) بإشارة عامة للكائنات البحرية بشكل عام، وليس السمك في الخصوص. وفي مرة يقول لبطرس (من الآن سوف أجعلك صياد بشر). كلها أمثلة ليس الغرض منها بشكل مباشر تشبيه البشر بالكائنات البحرية ولكنها بالأكثر هي محاولة لتبسيط أمر ما إلى تلاميذ يسوع، الصيادين في الأساس. ومحاولة إقناعهم كما في الحالة الأخيرة بأن العمل التبشيري لا يختلف عن صيد الأسماك كثيرا.

فتلاميذ يسوع الاثنا عشر كان ثمانية منهم على الأقل ـكما يخبرنا الإنجيل برواية يوحنا (يو ٢١: ٢ـ٣)ـ من الصيادين. ففكرة التبشير إذًا، كانت تغييرًا جادًا في مجال العمل، يحتاج إلى كثير من الخطابة التشجيعية لاتخاذه. وبجانب الخطابة التشجيعية، التي لا تكفي وحدها، لا ضرر من معجزة أو اثنتين لتسند الجانب الخطابي بالعمل الإعجازي الأكثر إقناعا. وهنا نركز على ثلاثة مشاهد

احلية رئيسية ربطت وبشكل مصيري الإيمان المسيحي بالمأكولات البحرية، مبرهنة على أهمية الأسماك في الثقافة المسيحية، برمزيات مختلفة في كل مشهد منهم.

ينبغي أن نذكر كذلك أن منطقة الجليل (موقع الأحداث) هي منطقة بحرية ذات ثروة سمكية، يعمل فيها الكثيرون في صيد أو تجارة الأسماك بطبيعة الحال. وكانت الأسماك فيها أقرب إلى وجبة يومية لا تقتصر على طبقة بعينها ولا تعد رفاهية خاصة. لذا من الواجب تخيل تلك البيئة الرئيسية التي تفوح فيها رائحة المأكولات البحرية من المقليات والمشويات والطواجن السنجاري المحيطة بنشأة المسيحية، التي سوف تؤثر بالضرورة على المجتمع المسيحي وبالتالي المطبخ القبطي في تفاقم ومبالغة واضحة، حتى ليبدو كأنه مطبخ غرضه الترويج للسي فود وقد تبلور بشكل استثماري لمصلحة الصيادين وازدهار حلقة السمك.

يقوم يسوع في رواية لوقا في مطلع خدمته الرسولية في الجليل، وهو جالس في سفينة في عرض البحيرة، (لوقا ٥/ ١ـ١١) ببطولة مشهد خوارقي، يعد من الأيقونات الهامة للمسيحية، وهو مشهد الصيد العجائبي. فهو يتحدث أولا إلى جموع الصيادين المجتمعين على الشاطئ ويلقي بتعاليمه، ثم يأمر أحد التلاميذ (سمعان) بأن يدخل بقاربه إلى العمق،

وأن يلقي التلاميذ بالشباك ويجمعوا الأسماك. يقول له سمعان إنهم قد سهروا الليل كله ولم يصطادوا شيئا، ولكن سمعان يثق في يسوع ويطيعه على أي حال. ثم يلقي التلاميذ بالشباك في المياه، ليتفاجؤوا بحصولهم على عدد هائل من الأسماك، تفوق مقدرتهم ومقدرة القارب على حملها، حتى إنهم يطلبون من باقي الصيادين من حولهم أن يساعدوهم، ويتقاسمون معهم صيدهم من كثرته. وفي هذه الرواية تؤكد شخصية يسوع على تراتبية تترسخ في عقل المسيحي الواعي طاعة المسيح = سمك كثير.

أما ثاني المشاهد هو مشهد معجزة الخمس خبزات والسمكتين، التي قام بها يسوع في رواية مرقص (مر٦:٣٠)، وهو مشهد محوري في القصة الإنجيلية يحبه الأطفال والمبشرون، ويتربع في مخيلة أي شخص مقدر للمأكولات البحرية، كأهم صورة دعائية للأسماك. في هذا المشهد يأتي الكثير من التابعين ليستمعوا لدروس يسوع، ويتبعونه إلى منطقة خلاء خارج المدينة، ويمضي وهم يستمعون إلى كلامه. وربما يكون قد أطال قليلا حتى يذكره التلاميذ بأنه من الأفضل أن يصرف الجمهور، حتى يستطيع مستمعوه على الأقل أن يجدوا مكانا قريبا يشترون منه خبزا

ليأكلوا، فقط ليقوم هو بعزومة إلهية، ويبارك خمسة أرغفة وسمكتين، لتتكاثر وتملأ اثنتي عشرة قفة، سلال لا تنضب من الخبز والأسماك، أشبعت (حسبما تقول رواية مرقص) ما يقرب من خمسة آلاف شخص، سلال ليغترفوا منها ويأكلوا بغير حساب. وكما نعرف، وبغض النظر عما نقوله أي كتب في وصفات المطبخ أو برامج الطبخ المتلفزة، فإن أفضل الطعام هو الطعام بغير حساب.

ولكنني لا أنفك عن التفكير عما إذا قد تكاثرت هذه الأسماك نيئة، وعلى كل فرد من الجموع غير المجهزة أن يجد طريقته الخاصة في تسويتها وأكلها في هذا الموقع الخلاء، أم أن الأسماك قد تكاثرت مطهوة بالفعل؟ وإذا كانت قد تكاثرت مطهوة، فما هي الطريقة التي فضلها يسوع في طهو الأسماك؟ هل متنوعة ما بين المشوي والمقلي، أم أن هناك طريقة واحدة ربانية مثالية. وإذا كانت كذلك، فما هي تلك الطريقة الربانية؟

حين بحثت في الأمر، تعجبت من عدم وجود أي تفسيرات تخص هذه النقطة تحديدا، ولكنني استطعت الاستنتاج من خلال بعض الوقائع عن أكثر الإجابات منطقية عن هذا السؤال. يرجح بعض العلماء والمؤرخين أن تلك المعجزة حدثت في الجليل حيث اعتاد السكان

تناول الأسماك حتى في النزهات البسيطة. ومن هنا يرجح أن تكون السمكتان الأساسيتان اللتان تكاثرتا في بداية المعجزة، معدتين بطريقة التجفيف والتمليح، حتى يسهل اصطحابها وتناولها في النزهات على عادة الجليليين. وأعتقد أنني إذا كنت في موقف يسوع واخترت طريقة معينة لتسوية الأسماك، فلسوف أعدها مشوية بالزيت والليمون وهي طريقتي المفضلة، أما يسوع فلا يجب أن يجعل تفضيلاته الغذائية الشخصية تلهيه عن عمله التبشيري، لأن تدشين طريقة مثلى لطهو الأسماك سوف تجعله منحازا لفريق على حساب فريق آخر.

فإذا أعددت السمك مشويا غضب أنصار المقلي، وإذا أعددته مقليا اعترض مفضلو المشوي. وفي هذه الحالة واختصارا لجدال في غير محله، فأفضل الحلول هو مضاعفة الأسماك على حالتها، وبهذا يركز الجموع في مضمون المعجزة وليس في طريقة الطهو الربانية المثلى. تباعا، أستنتج بذلك أن السمك المتداول في هذه القصة هو غالبا: أقرب ما يكون إلى الرنجة.

الرنجة في هذه الظروف أكلة مناسبة تماما، خاصة مع الخبز، وخاصة في النزهات. وإذا كانت معدة بالفعل كسلطة رنجة كان ذلك أفضل كثيرا من أن يتعامل الجموع

مع السمكة في حالتها الخام. وسلطة الرنجة بإضافاتها تخفف قليلا من حدة مذاق سمكة الرنجة المحفوظة شديدة الملوحة، وتضيف إليها الطزاجة المثالية. تتناغم مكونات هذه السلطة من الطماطم والبصل الأخضر والفلفل الرومي بألوانه والطحينة وزيت الزيتون سواء في المذاق أو حتى شكل تلك السلطة بصريا. ويفضل أن تقطع الخضراوات على سمكة الرنجة قبل أكلها مباشرة، ولا تترك بالخضراوات لفترة طويلة حتى لا تفقد مذاقها. وسوف تكون سلطة الرنجة هذه إعجازية بالفعل إذا كانت مضافا إليها بعض البطارخ، البطارخ الطازجة المشوية التي تقرمش قليلا، وتفجر مذاقا مركزا شديد القوة. أستبعد كذلك أن تقدم هذه المأدبة السماوية بدون الكثير من الليمون كذلك.

أما المشهد الثالث من المشاهد الإنجيلية المتعلقة بالأسماك، فهو لا يحوز الشهرة نفسها للمشهد الأول والثاني، وإن كنت أراه أهمهم وأكثرهم دلالة. يضعف من قوته قليلا بعض التشوش والغموض في بعض التفاصيل، وقدر من التضارب في روايات الأناجيل الأربعة. إلى جانب أن المشهد به كثير من التشابه مع مشهد الصيد العجائبي الذي ذكرناه أولا، فغالبا قد يلتبس على القارئ غير المتخصص المشهدان، ولا يدرك أنهما

مشهدان مختلفان، وليس مشهدًا واحدًا. ولكن يميز هذا المشهد فارق جوهري، يجعله لا يقل طرافة عن المعجزتين السابقتين الأكثر شهرة، إن لم يكن أفضلهم.

عندما يعود يسوع من بعد الموت في رواية يوحنا ولوقا، بعدما يكون قد تغلب على العالم السفلي وقهر قوى الشر وحرر الأرواح الهائمة وخلص البشرية، يقوم بعدها بزيارة خاطفة لتلاميذه ليثبت لهم انتصاره على الموت. زيارة ملحمية إعجازية من المفترض أن تكون خاتمة جيدة للقصة، ولكن لسبب غير معلوم تتكررهذه الزيارة مرة ثانية، ثم ثالثة للأشخاص أنفسهم تقريبا. ولكن ماذا يفعل يسوع في هذه الزيارة الثانية؟ وماذا استلزم عودته مرة ثانية بعد أن كان قد غادر بشكل نهائي عائدا إلى منزله السمائي؟ هل نسي شيئا؟ لا، لقد عاد هذه المرة في زيارة ودية ليأكل مع تلاميذه على الشاطئ السمك المشوي... أي والله. (يوحنا٢١: ٩-١٤ ولوقا٢٤: ٣٦ - ٤٣).

في رواية يوحنا، يقول فيما يشبه كثيرا مشهد الصيد العجائبي، ولكن مع اختلاف زمني لا يقبل الخلط، إن التلاميذ مكثوا الليل بطوله في القارب ولم يصطادوا شيئا، وهذه المرة يأتيهم يسوع من بعد موته ليطلب منهم إلقاء الشباك، وهم رغم سهرهم بدون الحصول على أسماك

يطيعونه، ومرة أخرى تمتلئ الشباك بما لا يستطيع المركب حمله من الأسماك لكثرته، أما يسوع القائم من بين الأموات في هذه المرة، فيسبقهم ليعد الجمر على الشاطئ، وينتظر قدوم التلاميذ من مركب الصيد، ليطلب منهم أن يقوموا بشوي السمك لتناوله معًا من أجل الأيام الخوالي.

وهنا لا يسعني إلا أن أفترض، أن المشهد، قد يكون خاتمة أدبية، يكرر فيها الكاتب أكثر المشاهد التي أثرت في علاقته بيسوع بشكل شخصي، ليجعل من تكرارها توكيدا على أهميتها، كأن يسوع يقوم معه بمزحة قديمة، ويعيد طقسًا محببًا قد جمعهما معا لمرات عديدة؛ أو تكون نهاية يرويها صاحبها بلغة توثيقية، وأن يسوع فعلا قد قام بشكل إعجازي بالعودة بعد أن ظن الجميع أنه قد مات، فقط ليشوي السمك لأصدقائه على الشاطئ. وفي كل الحالات فيبدو أن يسوع كان يقدر السمك المشوي والصحبة الجيدة بشكل خارق. في كلا الافتراضين، لا يكمن المغزى فقط في إعجازية يسوع، بل إن القصة في تطورها أصبحت غنائية للسمك المشوي، على الشاطئ.

اختر سمكتك المفضلة، فضية براقة طازجة، والسمك الأنسب للشواء هو ذو القشرة الأكثر سمكا، لأنها تتحمل

حرارة عالية بينما ينضج لحم السمك بداخلها أبيض غضًا بضًا. لذا فالسمكة المفضلة لدي للشواء هي سمكة المرجان، فالمرجان سمكة قوية، قليلة الدهن، صلبة القشرة، مرتبة العظام، سهلة الأكل، ذات نسيج لحمي ملفوف ومتماسك لا يهترئ من بعضه، وذات مذاق مالح قوي، وهي ليست السمكة الأكثر شعبية، لمن مثلي يقلق من المين ستريم، فلا يمنعني سوى ذلك الخوف من الشعبية المفرطة للاعتراف بأن السمك الأطيب هو بالطبع الدنيس.

نظف السمكة بنفسك، من الرأس والداخل والخارج، وقم بتقطيع الآتي من الخضراوات أصغر ما يمكن، بقدونس وكسبرة خضراء وملح وفلفل وليمون وبصل وثوم كثير. وضع ذلك الخليط في كل الفراغات التي تسمح بها السمكة، ومن الممكن أيضا أن تصنع شقوقا صغيرة بسكين من الخارج، وتفرك الخليط داخل كل هذه الفجوات. وجرب أن تقوم في أثناء نزهة شاطئية، في يوم صحو مع صحبة جيدة، أن تقوم بشواء هذه السمكة بنفسك، في أبسط صورها وباستخدام أكثر أدوات الشواء بدائية. سوف تتفهم حينها ما قد يدفع إنسانًا لتمني العودة من الموت لتكرار ذلك المشهد مرات ومرات.

هذه البداية الصيادية هي نقطة انطلاق التاريخ المسيحي في القرون الأولى. ولذا يمكن تفهم قرار المسيحيين الأوائل حين قاموا باختيار رمز ممثل لهم، فماذا يختارون؟ لا، لم يكن الصليب رمزا مسيحيا قط في هذه الفترة وحتى القرن الثالث الميلادي. ففي ظل الاضطهاد الروماني اختار المسيحيون الأوائل رمز السمكة كإشارة سرية يستخدمونها فيما بينهم، لمعرفة بعضهم البعض؛ فكان إذا اجتمع مسيحيان لا يعرفان بعضهما ويريد كل منهم التأكد من هوية الآخر، فيرسم الأول قوسا على الأرض، أما الثاني إذا أكمل الرسم بقوس آخر متقاطع مع الاول، ليرسم كروكي السمكة المعروف، حينها يطمئن كل منهم للتحدث بأريحية، ويكون ذلك إذنا بالبوح بأي أمور قد يؤمن الطرفان بها، وقد تبدو غريبة لأي شخص جديد على هذه النوعية من القصص.

وربما استخدم هذا الرمز بالذات بسبب ارتباط المسيحية بالصيادين وأقاويل يسوع المذكورة، أو كما يدعي البعض أن كلمة سمكة باليونانية تكون الحروف الأولى من كود سري يعني: يسوع المسيح ابن الله المخلص. ولا أستطيع أن أجزم بالضرورة أي من الأمرين ركن على

الثاني، ولكن بالتأكيد كان حب المأكولات البحرية دافعا إلى تبني أحدهما أو الآخر.

ومع ترسخ الرمز تبدأ الاجتهادات الشخصية، وهنا يأتي الجزء الممتع بحق. تلك الشطحات الفكرية التي تكون على استحياء في البداية ثم تتعرى بلا أي خجل لتفضح الغرائز، الحالمة بالأسماك، والمقدرة لروعتها. وها هي مجموعة منتقاة من أفضل التأملات المسيحية السمكية المنتشرة اليوم:

"السمك حيوان، ولكنّه لا يلد كالحيوانات وإنّما يبيض كالطيور، ولهذا فهو يجمع بين طبيعتي الطيور السمائيّة والحيوانات الأرضيّة، وفى هذا إشارة إلى السيِّد المسيح، الّذي له طبيعة واحدة من طبيعتين، إحداهما سمائيّة والأُخرى أرضيّة".

"لو تأمّلنا طريقة خروج السمك من البيض، لوجدنا أنّه يُخصَّب من دون اجتماع الذكر بالأُنثى، الّتي تضع البيض ثم يأتي الذكر ويُلقّحه، وهذا يُشير إلى ولادة يسوع من عذراء لم تعرف رجلًا"

"إذا خرج السمك من الماء يموت، وبموته يصير طعاما للإنسان، والمسيح خرج من حضن الآب ونزل إلى أرضنا، ليموت عوضًا عنّا ويُعطينا جسده لنأكله لنحيا حياة أبديّة"

"يُعتبر السمك الطعام الوحيد الّذي لا تمنع أي ديانة أكله ميّتا ودمه فيه، دون أن يُحسب هذا نجاسة، ودون أن يتعارض مع التعاليم الّتي تأمر بعدم أكل الدم والمخنوق، والمسيح وهو في جسم بشريّته، سمح لنا بأن نأكله لحمًا ونشربه دمًا"

"للسمك أُسلوبان في صيده: فقد تمسكه صِنّارة، أو تقتنصه شبكة، وهذا يُشير إلى عمل يسوع الكرازيّ في جذب النفوس، فكثيرًا ما يجذبهم عن طريق العمل الفرديّ (الصِنّارة) أو الجماعيّ (الشبكة)"

وتلك المقولات هي كلها تأملات منتشرة ومقبولة ويتداولها الأقباط اليوم، وهي على ركاكتها بدون أي تغيير بالحذف أو الإضافة من ناحيتي. وإذا كانت تلك هي تأملات مجهولة المصدر، فالآتي أقوال أباطرة المسيحية في قرونها الأولى.

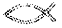
فيقول مثلا أحد الآباء المسيحيين الأولين وهو إقليمس السكندري: هكذا ارتبطت السمكة في المسيحية

بالصيادين وهم الرسل، والسمك وهم المعمدون، فكما يخرج الصياد السمكة من البحر، تخرجنا كلمة الله من الظلمة. وقال القدّيس كيرلُس الأورشليميّ: إنّ المسيح يصطادنا بصِنّارة لا ليقتلنا وإنّما ليُقيمَنا أحياءً بعد الموت. ويقول أوغسطينوس عن السمك إنه طري وخفيف على المعدة وممكن يتعمل طاجن مع البطاطس بيكون لذيذ جدا.

وهؤلاء هم الآباء الأوائل التي تقدس كلماتهم وتوضع طقوسهم اليومية كدساتير للكنيسة وشعبها ليعتنقوها ويحافظوا عليها حفاظهم على الإنجيل ذاته، وتتبع حميتهم الغذائية الآن في صورة صيام مقدس على جميع الأقباط اتباعه على النهج نفسه بالضبط.

لم تذكر قصة يسوع برواية أي من الأناجيل تفاصيل الحمية المثالية، بل لم يأتِ ذكر الصوم إلا على مضض وليس بشكل طقسي أو كوصية إلى البشرية لتقدسها فيما بعد بمواقيت محددة. وخاصة أن النظام الغذائي الصيامي الذي فرضه الآباء الأولون غريب فعلا، هو مقنع بفكرة الزهد والتقشف، ولكن الكثير من أوقات الصيام مسموح فيها بتناول الأسماك.

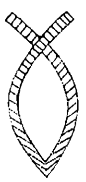
تقليد ربما يكون معقولا في سياق آخر، فالأسماك في السياق القبطي المصري، ليست أكلة يومية متواضعة حسب عادات الجليليين، بل أكلة مرفهة ملونة احتفالية، وهو ما لا أعيبه على الإطلاق، لكنه فقط دليل آخر على غياب المنطق والدوافع الدينية مع غياب سياقها. وإذا رأيت مائدة عائلتنا القبطية المتواضعة يوم الجمعة في أوقات الصيام لذهلت من رفاهية المأدبة، التي تتقافز فيها المقليات والمشويات والجمبري والكابوريا والجندوفلي والأسماك بأنواعها والسلطات؛ ولعلها رحمة.



فلا تستغرب إذا عزيزي القارئ، حينما تعرف أنني كنت ملتزمًا بالصيام أشد الالتزام حتى فترة متأخرة من المراهقة. فالصيام في منزلنا، هو وعد بتناول كميات أكبر من المأكولات البحرية وبغير حساب؛ فغير كميات الفول الكبيرة الذي كنت أفضله بطبيعة الحال في وقت الصيام وغير وقته، فكانت التونة مثلا ضيفا دائمًا على المائدة، وتلك أكثر أنواع السمك تقشفا.

وحيث كنا قد سردنا جزءًا صغيرًا من دلالات الأسماك ورمزيتها الإنجيلية والتاريخية التي يقتنع بها المجتمع

القبطي أشد الاقتناع، فلا بد لك عزيزي القارئ أن تعرف أيضا أدنى ما انحدر إليه ذلك الهوس بمنظور معاصر وفي تجربتي الخاصة.



كمراهق ذكر، لم يكن للسي فود أي دلالات غير واحدة، مزيد من السي فود، مزيد من الفوسفور. أي ذكر مصري يتحول إلى كيميائي خبير وباحث في مميزات وفوائد الطعام وتأثيره، إذا لاحظ ارتباطًا بين تناول ذلك الطعام وأي تأثير ولو طفيف على قدرته الجنسية. والمأكولات البحرية أكثر من غيرها ارتبطت بتلك القدرة الغرائبية على تحسين الأداء الجنسي. الكثير من الطعام أيضا له تأثيرات مختلفة على الصحة العامة، مما سوف ينعكس بالضرورة على الأداء الجنسي، وأي طعام من هذا المنطلق هو مفيد جنسيا؛ أي ما يفيد عضلة القلب أو المفاصل أو العظام والعضلات أو حتى البنكرياس هو جيد للأداء الجنسي،

وذلك إذا كنت تتحدث عن الأداء الجنسي، كوظيفة جسمانية تتأثر بصحة الجسم كله بشكل عام.

أما حينما تكون مراهقا مصريا، ذا تجربة جنسية منقوصة، فأنت لا تحتاج إلى كل هذه الرفاهيات، من مفاصل وقلب وبنكرياس، بل تحتاج فقط إلى الفوسفور. الفوسفور كما يعرف أي مراهق يؤثر بشكل مباشر على الإنتاج الكمي للسائل المنوي. وقد تعرفت على ذلك من خلال التجربة والخطأ وليس من كتب الطب والمراجع العلمية. ففي هذه المرحلة الحرجة جدا من إيماني المسيحي، أصبحت على مفترق طرق، ما بين همي الروحاني بخلاص نفسي والالتزام بمبادئ المسيحية الخالصة، ومتطلباتي الجسدية شديدة الصخب التي لا تستطيع في كل موقف إلا أن تعلن عن نفسها بجموح وفجاجة. وفي الصيام الصغير الذي يسمح فيه بتناول الأسماك وجدت ضالتي، والحبل الأخير والنهائي الذي يربطني بالإيمان والكنيسة، وجدت في المطبخ القبطي ضالتي وخلاصي.

بدأت الصيام مبكرا جدا في حياتي، ليس لجاذبية فيه بشكل خاص، ولكن ربما لتعجل في تخطي محطات ومراحل، وهو موقف طالما اتسمت به مراحل حياتي بشكل عام. فالتعجل في اجتياز المراحل كان دائما من شيمي.

فأتذكر مثلا أنني بدأت صيام يوم الجمعة العظيمة الذي يدوم تقريبا ١٨ ساعة وأنا في السابعة أو الثامنة من عمري.

وفي أثناء تلك السنوات، سريعا ما ضممت صياما بعد الآخر، إلى حصيلة الصيامات التي ألتزم بها في كل عام، لأصل إلى ذروة تطرفي المسيحي في أثناء الرابعة عشرة أو الخامسة عشرة لأكون حينها ملتزما بالكامل، وأصوم كل صيام مفترض على المسيحي القبطي أن يصومه. حتى أوقات الصيام الأقل شهرة التي لا يلتزم بها إلا الإرهابيون والمتطرفون مثل صيام الرسل، والذي تتوارث عنه تسمية مجازية طريفة، وهي إنه (صيام القسيس ومراته). وبالرغم من أنني لم أكن قسيسًا، وبالقطع لم أكن مراته، إلا أنني صمت صيام الرسل أيضا، بنوع من المبالغة وبذل الذات. في الفترة نفسها كان فضولي الجنسي ينمو بشكل واثق أيضا متبلورا في تلك السنوات حتى وصل لذروته هو الآخر في السن نفسها.

الإيمان المسيحي القبطي بشكل خاص وكما قد يعرف الكثيرون بالفعل، كثير التشدد فيما يتعلق بقضايا الجنس والمتطلبات الجسدية في العموم. ويبدو من التعاليم التي تتردد في الكنائس أنه ليس هناك اختيار للقبطي الملتزم في مصير حياته، إلا أن يصير راهبا أو في أفضل الأحوال كاهنا. المهندس والمدرس والطبيب وعامل الحارة في

العطابة القبطية يبدون كأنهم في مهلة، خارجون عن تعاليم الدين في جولة استكشافية مؤقتة، لن تخلص نفوسهم إلا بعد أن يعودوا منها.

ويتضح ذلك بشدة حين أقارن وضعي كمراهق قبطي مع قريني المسلم، فكانت العائلات المسلمة في الغالب تمنح المراهق الكثير من الخصوصية في المقابل، وكان أصدقائي في المدرسة يقولون لي بكثير من الفخر إن آباءهم لا يجرؤون على دخول غرفهم بدون طرق الباب أولا. أمي في المقابل كانت تتعمد دائما أن تحث الخطى قبل أن تهب قافزة في مكان مجلسي، كحارس الدرك، بدون مبرر واضح، لتخلق جوًا دائمًا من التوتر، لا يسمح للإنسان فيه بالترويح عن نفسه. والمكان الذي أجلس فيه لم يكن غرفتي ولا غرفة أي شخص، فكنت في منزلي بلا غرفة من الأساس، أجول أصنع خيرا وآكل من ثمار الأرض ولا أبيت في نفس الموضع مرتين.

بدا لي أولا أن ذلك الاختلاف التربوي ما هو إلا حالات فردية، ولا تدل بالقطع على مجمل العائلات، ولا تحدد فارقا جوهريا بين التربية القبطية المسيحية والإسلامية، ولكن مع تقصٍّ سريع، وتكرار السؤال وتعداد الإجابة لعدة أشخاص من المسلمين والمسيحيين من الدوائر المقربة؛ ما قد بدا أولا أنه فارق شخصي بين عائلة

وأخرى، اتضح أنه فارق مذهبي جوهري بين العائلات المسيحية والعائلات المسلمة.

في العائلة المسيحية غالبًا، لا توجد أبواب مغلقة، لا توجد غرف خاصة، ولا توجد أسرار ولا خصوصية، ولا يتم التطرق أيضا لمسائل الجنس ومتطلبات الجسد إلا نادرا وفي إطار مسيحي شديد المحافظة، تحيطه الأيقونات والتماثيل والصلبان والشخصيات التاريخية المعذبة، حتى إنه لا توجد تقريبا شخصية مقدسة واحدة في التاريخ المسيحي القبطي إلا وكانت راهبًا أو زاهدًا أو بتولًا أو عاقرًا أو معتكفًا أو ضامرًا. أو قامطًا أو وحيد الخصية أو مصابًا بـself destructive behavior يجعله يفقأ عينه أو يقطع عضوه الذكري تجنبا للمعسرة، وخلافه من الانحرافات المتسببة في انعدام الأهلية الجنسية.

في تلك البيئة المريضة، تنمو هوية القبطي الجنسية في الخفاء وتروى في الخفاء وتأخذ في التشكل والتضخم حتى يصبح ذلك المارد على شفا الانفجار، مهددا بالظهور والإعلان عن نفسه بشكل فصامي على طريقة دكتور جيكل ومستر هايد. ذلك المارد الذي كان ودودا مسالما في صغره، يخرج بحياء شديد في البداية، ويرتضي مشاهدة فيديو كليب لساندرا ويتهيب لقفزتها الرشيقة مع رفعة

فساتها، ويبحث بين مجلات الأزياء والبوردا المهترئة عن ركبة ناعمة أو قصبة ساق ملساء، أصبح لا ينفك عن إثارة الهرج والمرج والصياح وخبط الحوائط والقفز على الكنب والطرق على الأبواب، غير مكتفٍ بالإشارات والإيحاءات الجنسية، ويطالب بأفخاذ أكثر ونهود أكبر وعري بغير مواربة، وبعد رؤية أي ثقب إيذانا له بموعد النزهة اليومية. وفي خضم هذه الظروف الدقيقة التي كانت تحيط بي في منزل قبطي صارم، هذا المارد كان لا بد من إسكاته، وكان لا بد من إيجاد سلعة للمقايضة يتفق على قيمتها الطرفان، الطرف الروحاني والطرف الجسدي. وكانت تلك السلعة هي المأكولات البحرية!

الجانب الروحاني يسعد بها ويتسامح في وجودها في سياق الصيام، والمارد يتعاطاها مثل المخدرات. ولكن الطرفين كانا في مفترق طرق، أحدهما في طريقه للذبول والآخر في بداية سعيه نحو آفاق وتطلعات عالية، فكانت المساومة تأتي دائما بمقايضة خاسرة للطرف الأول، وطامعة للطرف الثاني. الطرف الأول، الروحاني، لم يعد يستطيع الخسارة بعدما قدم الكثير من التنازلات واحدا بعد الآخر، وأصبح يلف نفسه بالصمت والشعور بالذنب بعد كل جولة يتصادم فيها مع الطرف الثاني، الجسدي، وأذعن

أخيرا بالتخلي عن الصيام الذي لا يسمح فيه بتناول الأسماك مثل الصيام الكبير، معلنا عن هزيمة كاسحة، وخسارة أرض ذات حيثية في المعركة الكبرى، كخسارة ميناء العلمين في الحرب العالمية الثانية، خسارة قد تبدو طفيفة، ولكن ما لبثت أن توالت الخسائر بعدها. فلم يكن من الممكن أن يجتمع المتناقضان في أرض واحدة لما فرضته قواعد الحرب النفسية القبطية من الأساس.

وحينما حاولت لمرة أخيرة التمسك بشعرة تربطني بالصيام، في محاولة للتعايش مع المارد الجنسي في أرض واحدة، ذهبت إلى القسيس في طقس الاعتراف المقدس، الذي كنت أداوم على ممارسته هو الآخر، وصرحت للقس بموضوع تلك الحرب النفسية الهادرة. وحينما لم يفهم الإشارات المشفرة التي حاولت أن أوحي له بها، وتشبيهاتي الخجول، وموضوع المارد والأسماك والمقايضة وخسارة الأراضي، فقلت له بما يناسب لغته: إنني أمارس العادة السرية، مثل الأرانب البرية، في كل وقت وكل حين، في أوقات الصيام وغير الصيام، في أوقات الفرح والحزن والملل، صباحا ومساء وظهرا، لرؤية فتاة جميلة أو على قابس كهرباء صورت لي مخيلتي أنه يشبه أحد الثقوب المناسبة للإيلاج، في المنزل وفي المدرسة والكنيسة،

بالصابون أو بالزيت الحار أو عالناشف، في أثناء الوقوف او الجلوس أو النوم، مجربا كافة الأسطح الناعمة والخشنة والقطنية والصوفية والمزججة والفخارية والسيراميكية، على صورة لأنا نيكول سميث وهي ترتدي الخيش المهترئ ونرفع نهدها العملاق على راحة يدها، وعلى صورة عشوائية من صفحة الوفيات على حد سواء... وهنا قاطعني القس، أو ربما قبلها قليلا، وقال لي كلماته الذهبية التي وضعت بوضوحها حدا لهذا الحرب، فقال: هل تعلم، إنك في كل مرة تمارس العادة السرية، فأنت بخلاف إساءتك إلى الله الذي يراقبك، فأنت أيضا تسيء إلى جسدك وتضره، قدرًا من الضرر يتساوى مع الضرر الذي يصيبك إذا نزفت ٢٤ سنتيمترًا مكعبًا من الدماء مقابل كل سنتيمتر مكعب واحد تفقده من السائل المنوي. وقال هذا الرقم تحديدا ٢٤ سنتيمترًا مكعبًا، وكأنه أبوقراط.

وبلا بحث ولا تدقيق أدركت أن ذلك الرقم هو محض تخريف رجل كاذب. لكنت قد ارتضيت أن يقول لي إن الأمر مضر ومجهد يصيب بالهطل لاحقا، لكن أن يقول لي ٢٤ سنتيمترًا مربعًا فهي كذبة سخيفة، مموهة بصبغة علمية تافهة، تدل على أن قائلها متسرب من التعليم، وإذا كان

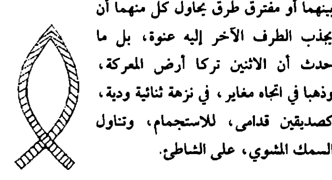
ذلك القس يعرف ما أفقده من السوائل شخصيا، لأدرك بحسبة بسيطة أنه بمنطقه، في حضرة دراكولا.

ما بني على باطل فهو باطل، ليست هناك حرب من الأساس، وكل المسألة هي مصطلحات مختلقة مسيحية كاذبة لشيوخ مخرفين. وكما قال القديس أوغسطينس، إنه إذا انهار احترام الحقيقة أو حتى وهن قليلا، تبقى كل الأشياء عرضة للشك. وبغض النظر عما يعني ذلك في مسألة الاستمناء بشكل خاص إلا أن الحقيقة قد انهارت.

رجعت يومها ولأول مرة، لا لكي أحرر المارد، بل لأسمح لنفسي الروحانية بالاستمناء هي الأخرى. وبعدما تناولت وليمة من المأكولات البحرية، مستلقاة على أوراق الجرجير، اخترت بعناية صورة جيدة تصلح لاستمناء مسالم، ليس بها ضغينة الصيام وعقده النفسية وإحساسه بالذنب، ولا تطرف المارد الملتاع لأقباس الكهرباء والنهود المتعملقة. وقع اختياري على صورة بالأبيض والأسود لسيندي كراومفورد، سيدة التسعينيات، ترتدي فيها فستانا منفوشًا، مستندة على صخرة، ووراءها خلفية شاسعة من الأرض الفضاء الممتدة والجبال المترامية في الأفق، وقد فتحت فستانها ـبكثير من الاعتزاز وليس الشبقـ لتسمح للهواء بمداعبة أثدائها المثالية، أما تطاير

ـسنانها المنفوش والأرض الواسعة خلفها فيوضحان ـبكثير ـن الديناميكية ـ فعل الهواء في التأكيد على عريها البراق.

أخرجني السي فود بجرعاته المتدفقة بالفوسفور ليقيني ـثر نفسي، وليخلق توازنا لم أكن لأنجو من دونه. يومها لم ـعد تسمى العادة السرية بل الاستمناء السليم، ولم تعد للأسماك دلالة قبيحة على الخطية ومعاداة النفس، بل على المتعة المحببة الخالصة، لم يعد الشقان ـ الأرضي والسماوي / الجسدي والنوراني ـ ليتنازعا على أراض وحدود فاصلة بينهما أو مفترق طرق يحاول كل منهما أن يجذب الطرف الآخر إليه عنوة، بل ما حدث أن الاثنين تركا أرض المعركة، وذهبا في اتجاه مغاير، في نزهة ثنائية ودية، كصديقين قدامى، للاستجمام، وتناول السمك المشوي، على الشاطئ.





الفصل السادس

منتجات الأديرة ـ نظام عضوي صارم أم مغارة لصوص





في ركن النملية يقبع أربعة برطمانات. أولهم سداسي المقطع، متوسط الطول يحتوي على عسل أبيض، يتجمد قليلا في فصل الشتاء ليجعل تناوله مستحيلا، وفوق البرطمان ملصق لرجل عارٍ ولا تحجب عوراته سوى ذقن طويلة بشكل مبالغ فيه. والبرطمان الثاني من العسل الأسود، أطول قليلا وأقل تأثرا بدرجات الحرارة، وهذا عليه ملصق، لرجل مسن أيضا ذي لحية أقصر من الأول، وتميزه بشرة داكنة، ويرتدي زيا بدائيا متواضعا. أما الثالث والرابع، فهي برطمانات زجاجية غير متماثلة، يبدو أنها كانت لمنتج آخر وأعيد استخدامها بشكل منزلي، وملصق عليهم هذه المرة ملصق أبيض كتب عليه بخط اليد: مربى مشمش ومربى تين، وفوق كلا الملصقين صليب صغير، في كل زاوية منه صليب أصغر مرسوم بعناية، غير متناسبة مع خط اليد المكتوب بسرعة أكبر. والعام ١٩٩٢.

كانت هذه البرطمانات الأربعة من منتجات الأديرة المخصصة لبيعها لزوار الدير، كل من البرطمانات من دير

يختلف عن الآخر. فكانت هذه المنتجات يتم ترويجها على رف في كانتين الدير، أولًا كتذكار بسيط للزائرين، وثانيا كسلعة معينة لفترات الصيام الصعبة، وربما كانت تشكل دخلا متواضعا لأسرة صغيرة -فلنسمها مجازا أسرة أم شنودة- منحها الدير هذا الرف من الكانتين لتبيع فيه منتجاتها، كنوع من المساعدة والإعالة. والزائرون يشترون هذه المنتجات تشجيعا لهذه الأسر، وكتذكار بتلك الزيارة المقدسة للدير، وفوق كل شيء كان لديهم شعور بأن تلك المنتجات على قدر من القداسة. فهي حتى إذا لم تصل إلى قداسة القربان أو الخبز المقدس بطبيعة الحال، ولكن فكرة صنعها داخل الدير، وبإشراف منه، شكلت تصورًا في مخيلة المشترين، أن مراحل التصنيع كلها قد تمت غالبا في طقس روحاني، محاطة برائحة البخور، وعلى صوت التسبيح والترانيم الكنسيّة، والمعدات ربما غسلت بماء مقدس، مما قد غلف إجراءات تصنيع هذه المنتجات بنقاء روحاني، لم يزايد أحد في الادعاء بأنها وصلت إلى حد التقديس.

يزيد هذه المنتجات نقاءً، الفكرة الكامنة في عقل كل قبطي عن مفهوم (الأمانة المسيحية). أي أن التصنيع قد تم بنظام مراقبة باطني يمارسه القبطي بالسليقة، ليجعله رقيبا

على نفسه، مدققا على سلامة إجراءاته، جالدا لذاته في أي تهاون قد ينتج عنه، ليجعل مرن الدير بمذاقها الغريب للبلا، ملفوفة بحلاوة الأمانة المسيحية.

ودونا عن أي فضائل أخرى، ترتبط فضيلة الأمانة بالمسيحي القبطي، فلا يعرف عنه مثلا الكرم أو النظافة أو العدل أو الحزم أو رجاحة الفكر أو الحكمة، بقدر ما تقترن صفة الأمانة كنمط خاص بالمسيحي القبطي. فدائما ما نسمع مصطلح (الأمانة المسيحية). حتى إن الأقباط المسيحيين حينما يريدون أن يدللوا على مصداقية أمر ما، فقد يحلفون بالله أو بالمسيح أو العدرا أو الإنجيل، ولكن نصل أعلى مراحل المصداقية حينما يقول لك القبطي: بالأمانة!

والأمانة مفهومها واسع ومشوش، مثلها مثل سائر الخصائص التي تتأثر بالحكم الشخصي لكل إنسان، ولكن صفة الأمانة بالذات لها هنا سبب تاريخي، وهي أن المسيحي أمين بمنظور الآخر وليس بمنظور نفسه، هو أمين حينما يتعلق حكمه بمال غيره، كطرف ثالث، كشخص محايد. وهذا المصطلح منتشر في العالم العربي والإسلامي فقط، حيث حينما يختلف طرفان متخاصمان، يحكمان بينهما طرفًا ثالثًا محايدًا، وهذا الطرف من الأفضل أن

يكون مسيحيًا، ليس لأن المسيحي يمتاز بالعدل والأمانة ولكن لأنه: لا من ديني ولا من دينك. الخلاف لا يخصه ولا تربطه مصلحة شخصية بالمتخاصمين. حتى وصل ذلك الاعتقاد ليكون عرفا، بأن يتقلد وظيفة إدارة بيت المال في عصر الدولة الأموية دائما شخص مسيحي، حتى يعدل في توزيع المال، بما لن يؤثر على مصلحته الشخصية أو مصلحة أقاربه في أي حال[9]. ربما من هنا جاءت أسطورة الأمانة المسيحية. ومن المنطلق نفسه أيضا حينما تنازعت الطوائف المسيحية فيما بينها على حيازة مفاتيح كنيسة القيامة أو القبر المقدس، اتفقوا على أن يكون حامل المفتاح مسلمًا، لا من ديني ولا من دينك.

وهذه الفقرة لا أسوقها هنا بداعي اللت والعجن ولكن لتحليل مكون البهار الرئيسي لمنتجات الدير وهو الأمانة المسيحية. وهو إحدى الخصائص الدعائية الرئيسية

---

٩ عندما تم فتح دمشق عام ٦٣٤ ميلادية بقيادة أبي عبيدة بن الجراح وخالد بن الوليد، كان الدخول صلحا بعد مفاوضات حثيثة أجراها سرجون النصراني لتسليم المدينة بعدما طال حصارها. وتبعًا لذلك فقد قرب والي دمشق معاوية بن أبي سفيان، سرجون الوجيه الدمشقي، وعندما أقام الدولة الأموية تولى وابنه وحفيده القديس يوحنا الدمشقي وعلى التتابع وظيفة أمين بيت مال المسلمين ومن هنا استقر العرف في العهود الإسلامية التالية على أن يتولى أمانة بيت المال وجيه مسيحي.

التي يتم استخدامها لتسويق المنتجات على هذا الرف في الكانتين.

٢٠١٦ ديب فريزر منزل أبي وأمي، الرف الثالث والرابع من أعلى، يقبع الآتي: اثنين كيلو من سجق الأنبا بشوي، اثنان من اللحم البقري لدير أبو سيفين، أطباق فلبنية لأوراك وصدور دير القديسة دميانة، مشروم وقالب سمن وخضراوات وبيض سبيط وفواكه مجففة وديك رومي وبطتان وورك نعامة، تشكيلة من الأديرة المختلفة.



حسنا، أما كيف وصل الموضوع إلى هذه النقطة، فهي أمور في الغالب متوقعة. الرف في كانتين الدير أدر دخلًا، جودة عسل الأنبا موسى الأسود (والأسود هنا هو لقب الأنبا وليس لون العسل) أو سعره لم يكن على أي قدر من التميز، ولم يقدر له أحد النجاح في البداية. ولكن غرابة الطعم تعزى إلى الأمانة المسيحية التي أنتجت هذه المنتجات بشكل مختلف عما اعتدناه في منتجات السوق غير النظيفة، وغلو السعر ناتج كذلك عن عدم استخدام الكيماويات، وخلو الفراخ من الهرمونات، مما يجعلها تحتاج إلى وقت وجهد أكبر للحصول عليها، ولا يوجد شك في ذلك؛ وحتى إذا كانت زيادة السعر بسبب ربحي

خالص، فالربح يذهب إلى الأسر الفقيرة، أو يستثمر في أصول المشروع، ولا ضرر من دفع جنيه أو اثنين زيادة لهم في كل منتج. والشعور العام بالتكافل الاجتماعي والاستدامة للمجتمع القبطي الذي تخلقه تجارة منتجات الدير لا يقدر بثمن.

فأسعار منتجات الدير -أي دير- لم يكن الرخص من سماتها على الإطلاق، إذا ما قورنت بسعر المنتجات نفسها في السوق المحلية، التي كانت في كثير من الأحيان تفوقها جودة، ولا تستهدف المشتري المقتصد. قد تستغرب ذلك مع نجاحها السريع، ولكن تلك السوق البديلة، التي تكوّنت بمحض المصادفة في البداية، وبدافع التعاطف (مع أم شنودة) في استمراره، فكان يقف بغير منافسة مع أي سوق محلية أخرى.

القبطي كان يتعامل معها بمنطق العطاء أولا (فالمعطي المسرور يحبه الرب) وإذا جاءت تلك المحبة الإلهية وفوقها برطمان مربى فيا مرحب. ثم إنه حتى بافتراض أن المنتجات يزيد ثمنها عما يستحقه صانعها، فهنيئًا لأم شنودة وهنيئًا لك يا شنودة، فالمسيحي يستحلي السرقة من أخيه المسيحي، وتكون ذائقتها على قلبه مستحسنة بل ومطلوبة أحيانا، مما جعل المسيحي في لحظات التجلي، يتناسى منظر أم شنودة المقزز قليلا، ويصور لنفسه أن ارتفاع الثمن

مقابل المنتج الجورميه gourmet الذي يشتريه. وجعل من هذه السوق البديلة هيكلا اقتصاديا قويا مستندا على زبون مثالي. القبطي المهلوس.

الدير طبعا لوجوده خارج المدن الكبيرة، وغالبا في أماكن صحراوية، غالبا ما تكون له أراضٍ واسعة، تسمح بإقامة المزارع، وتسع التوسعات في مشروع استثماري بهذا الحجم؛ والرهبان المقيمون، يصلون ويعتكفون معظم الوقت، ولكن من الممكن أن يقوموا بعمل منتج، يضمن لهم الاستدامة، ويقيهم من الحاجة، فهم أيدٍ عاملة مثالية، لديهم المتسع من الوقت، ولن يتوانوا في بذل أي جهد لصالح الدير وشعب الدير؛ لا يكلفون كثيرا، فهم لا يأكلون ولا يشربون معظم العام إلا الزهيد من الطعام والشراب، ولا يحتاجون إلى بدلات سكن أو مواصلات، لأنهم يقيمون في الدير بأي حال[10]. ظوكصاباطريق كي ايو كي اجيو بنفماااااتيييه.[11]

®

---

١٠ الاعتبارات نفسها تقريبا التي أنجحت منتجات الجيش الغذائية، المنظومة التي شهد لها الجميع أيضا بجودة المنتج ورخص السعر.

١١ من لحن أجيوس - أو الثلاث تقديسات، لحن مميز يقال عادة باللغة القبطية في القداس

وبينما تنمو هذه المزارع والحظائر وتلك السوق المتفجرة تظلل بالطبع الأمانة المسيحية هذه السوق وتحرسها من كل عين، فالأمانة المسيحية لن تغش المنتجات، والأمانة المسيحية لن تخلط العسل بالماء، والأمانة المسيحية لن تستخدم الهرمونات في تكاثر الفراخ وتكبير أثدائها، ولن تستخدم المبيدات المضرة في الزراعة، وأيدي الرهبان والخدام والخادمات الطاهرة هي التي زرعت وروت وقطفت وسمدت وقطفت وحلبت، وصنعت الجبن والسمن والزبد في ظلال الدير، بينما كانت ترنم الألحان نفسها المترامية إلى آذانها: اجيوص اوصي اوص، االجيوص الشيروص. اجبوصا صاناطوصو. اناصطازي شرموياريروو، ألااااي صونيماص.

أما في الكنائس المحلية في وسط المدينة، فلم تكن تحظى بمميزات الدير نفسها من أراضٍ واسعة وعمالة رخيصة، ولكن كان لديها ميزة لا تقل أهمية، ميزة الإتاحة، فهي قريبة من الجميع، ويؤمها الكثير من الناس بشكل دوري، فهي المرفأ الطبيعي لمنتجات الدير الذي يصعب الوصول إليه بشكل يومي، بل إن وجود منتجات الأديرة هو فائدة مزدوجة، فائدة مادية لترويج المنتجات وزيادة ربح صانعها وموزعها وبائعها، وفائدة روحانية في

وجودها ذاته في الكنيسة، الذي يعمل كمصدر تبشيري لجذب فئات لم تكن لتأتي للكنيسة للصلاة وحدها، فسوف تأتي الآن للتسوق وقد تتوقف للصلاة أيضًا ـ تدبير إلهي إعجازي... ظوكصابطريق كي ايو كي اجيو بنفماااااتي.

وحرصا من الكنيسة على هذه السوق المباركة متعددة الفوائد، فكما بدأ في الدير برف في الكانتين لمنتجات أم سنودة، كذلك بدأ في الكنائس برف لمنتجات الدير المحلي القريب بنوع محدود جدا من المنتجات، غالبا ما كان أولها العسل الأبيض والأسود والمربات. لتقوم الكنائس بعدها بفترة عاجلة باستثمار أكبر في رف الكانتين، تماما مثلما حدث في الدير، ليصبح امتدادًا للكشك، ثم كشكًا مستقلًا بذاته، وكل كنيسة وعلى حسب ميزانيتها.

وتتكاثر الطلبات على المنتجات المطروحة في الكنائس، فتبدأ الكنائس بتوريد كميات أكبر من منتجات الأديرة، وأكثر تنوعا بل ومن أكثر من دير. وهنا تحدث في السوق طفرة جديدة، لم تكن متوقعة، وهي أنه نتيجة لتجاور المنتجات من أكثر من دير في مكان واحد، بدأت تتكون بعض المنافسة بين الأديرة وبعضها، منافسة تقوي من السوق لمصلحة المستهلك، وبدأت بالفعل منتجات جيدة في الظهور، حتى شهد الجميع بأن سجق الأنبا بشوي

مثلا، من أفضل نقانق السوق. وكمثاله تميز كل دبر بصنف أو اثنين يصنعهم أفضل من غيره حسب موقعه الجغرافي وطبيعة العاملين به، تعد أديرة الراهبات أفضل إنتاجا من أديرة الرهبان.

®

طريقة عمل البيض المقلي بالسجق

المكونات: بيض - سجق

طريقة التحضير: ضع السجق في طاسة على نار هادئة حتى ينضج، ثم اكسر فوقه بيضتين. بالهنا والشفا.

®

بالرغم من المميزات التي صاحبت تطور وازدهار هذا السوق، وتميز بعض منتجاته بشكل براق للزبون القبطي، وكون المنظومة التجارية تصب في مصالح الجميع، الباعة والدير والكنيسة والزبون، لم يكن من مصلحة أي شخص الوقوف أمام ازدهار هذا السوق، وهذا تطلب تواطؤا خارقًا من جميع المشاركين في هذه المنظومة، في تجاهل نص إنجيلي صارخ يتعارض وبشكل حاد ومباشر مع مجريات ذلك التطور. وأتكلم بالطبع عن المشهد الرئيسي في حياة

يسوع الذي اتفقت على روايته الأناجيل الأربعة الإزائية[١٢] حينما طرد الباعة من الهيكل. وقال لهم أحد أهم النصوص وأكثرهم مباشرة: بيتي بيت الصلاة يدعى وأنتم جعلتموه مغارة لصوص.

وفي هذه القصة الإنجيلية لمن لا يعرف، يدخل يسوع في أحد الأيام إلى المعبد اليهودي، ولا نعرف إذا كان آتيا لممارسة الطقوس الدينية، أم إنه أتى خصيصا من أجل اتخاذ هذا الموقف الثوري من الباعة. فيدخل إلى باحة المعبد ليرى منظرًا مألوفًا جدا، الكثير من الباعة الجائلين، جاء كل منهم للبحث عن رزقه واقتناص الزبائن الخارجين أو الداخلين إلى الهيكل، وقد وقف كل منهم إلى جانب الآخر، مستعرضا بضاعته وأقفاصه، من خضراوات وفاكهة وبط وإوز، وربما مربى حزقيال وسجق إيليا النبي. فتصيب يسوع حالة من الهياج لما يراه من انتهاك لقدسية المكان، وتنتابه ثورة غاضبة، لا تقتصر على الاستنكار اللفظي، بل يقوم بطرد الباعة، وركل الأقفاص، وقد

---

١٢ تطهير المسيح للهيكل، المذكور في إنجيل متى17-12 :21 ؛ وإنجيل مرقس19-15 :11 ؛ وإنجيل لوقا48-45 :19 ؛ وإنجيل يوحنا-13 :2 22

شعر في لحظة غضب أن انتهاكاتهم تتعدى على حدوده ومكانه الخاص ويدعوهم باللصوص.

يفسر بعض الباحثين[١٣] أن ذلك المشهد تحديدا، لعب دورا رئيسيا في تحقيق النهاية المأساوية، ومحاكمة يسوع الباطلة، (وليس ادعاء النبوة ولا التبشير كما تقول الرواية القبطية). ورد فعل الباعة شديد الحكمة والهدوء تجاهه في ذلك المشهد، إذ لم يردوا الإهانة ولم يدافعوا عن حقهم في الوقوف، لا يدل سوى على تكتيك وتربص. هل تتخيل أن الباعة أخذوا بالشلاليت، وطردوا ودحرجت منتجاتهم أرضا، وعادوا إلى المنزل قائلين لأنفسهم "الغد نختار مكانا أفضل" بدون أن يبيتوا النية بالانتقام من الفاعل؟

وربما حين كانت منتجات الدير تقتصر على رف أم شنودة من المربات الموجود في الكانتين، لم يكن الصراع الفقهي قد حان موعده بعد. أما بعد أن تحول الرف، وتبلور، وأخذ شكل مصفوفة الأكشاك، فهنا يبدو المشهد في تناقض صارخ ومباشر مع ذلك النص الإنجيلي. وأن تجاهله يحتاج إلى أكثر من التواطؤ وغض البصر، بل يتطلب الكتمان التام وحالة متقدمة من الإنكار، والتظاهر

١٣ فراس السواح – كتاب ألغاز الإنجيل الصادر عن دار التكوين ٢٠١٢ - باب: لماذا أدين يسوع. ص٣٠٩

بأن ذلك المشهد لم يحدث قط. وكأن هذه المقاربة لا تخصهم بشكل قاطع، ولا هم يرتبطون بأي شكل مع باعة الهيكل الذين طردوا شر طردة.

ولا أستطيع إلا أن أتخيل ذلك المشهد الذي لا بد أنه قد حدث قطعا، حينما يجلس اليوم بعض من آباء الكنيسة أو مجلس الإدارة، لمناقشة فتح كشك لمنتجات الدير في باحة الكنيسة. ويستعرض صاحب الفكرة مميزات هذا الكشك المادية -المفيدة لميزانية الكنيسة بالقطع- والمميزات الروحية في اجتذاب الجمهور، وكذلك المميزات والخدمات التي توفرها الكنيسة لشعبها بتوفير منتجات نظيفة وموثوقة المصدر، ومميزات الاستدامة المتمثلة في خلق سوق مستقلة وبديلة عن السوق الخارجية، وأنه من القبطي وللقبطي، ويوفر بذرة للاستقلالية الاقتصادية لفئة الأقباط. ويهز معظم الجالسين بالطبع رؤوسهم بالاستحسان والموافقة على القرار، لبراعة طرح القضية والمميزات المتعددة التي تحسم المسألة.

ثم يبزغ ذلك الأب الكاهن المتحمس صغير السن نسبيا وسط الجالسين والذي يشارك لأول مرة في مناقشة من هذا النوع، فيبدأ كلامه بالتمائم والآيات والاستهلال البارع -وسط تحسب الجميع- فيقول:

- الكاهن (فلنسميه أبونا يحنس): أيوه يا جماعة، بس مش عايزين برضو اللي يدخل الكنيسة يحس إن الحوش بقى سوق.

- أستاذ أرمانيوس عضو مجلس الإدارة ومقترح الفكرة باستنكار شديد: سوق؟!

- أبونا يحنس: أيوه، لأن فيه دلوقتي كانتين ومكتبة شرايط، وكشك تالت جنب دول هيبقى المنظر مش...

- أستاذ أرمانيوس وقد بدأ يستشعر أن الهجوم عليه بشكل شخصي: منظر إيه يا قدس ابونا؟! (وهو بالرغم من أن أبونا يحنس أصغر منه سنا إلا أنه يتمسك بالمحافظة على الألقاب) ما اديك شايف المكتبة أهي ماحدش بيقربلها، هو اللي بيدخل يا بياخدله صورة ولا هدية بسيطة... دي حاجات كلها رمزية يا قدس أبونا.....

- يحنس: طيب ما طالما حاجات رمزية يبقى قلّتها أحسن، ماتدخلوناش في مشاكل يا جماعة، ويقولوا الكنيسة بتبيع والكنيسة بتكسب.

- أرمانيوس: يا قدس أبونا... مالناش دعوة باللي بيقول، هو لما الواحد يحاول يساعد ست غلبانة ولا إخوة رب،

بيروح يقول أنا عملت وسويت؟! ماهو الفلوس دي رايحة للفقرا قدسك.

ـ أبونا تادرس يتدخل بعقلانية: أيوه أيوه أنا فاهم أبونا يحنس يقصد إيه، يقصد السوق ك "شكل" (ويخيل لأبونا يحنس أنه رأى شبح غمزة قام بها أبونا تادرس بسرعة للجالسين) لأ صحيح، ماحنا تكلمنا في الموضوع ده كذا مرة بس يمكن هو ماكانش حاضر.

ـ أبونا يحنس وقد سعد لأن هناك شخصًا يسانده الرأي فيقول بحماس في إشارة مباشرة للآية الإنجيلية: بيت صلاة يا جماعة!

ـ أستاذ أرمانيوس مؤكدا على كلام أبونا تادرس: اتكلمنا فيه كتير الموضوع ده...

ـ أبونا تادرس: اتطمن يا قدس أبونا.. إحنا مش هتفوتنا حاجة زي كدا، وأكيد مش عايزين الموضوع يبقى شكله سويقة، عشان كدا لازم الموضوع يبقى تحت إشراف الكنيسة، مش كل واحد هيقف بنصبة يبيع اللي هو عايزه.

ـ أستاذ أرمانيوس: ياالا نشوف الموضوع اللي بعده، لسه فيه نقط كتير عايزين نناقشها.

- أبونا تادرس: الموضوع لما يبقى تحت عين الكنيسة يبقى فيه رقابة، مين بيبيع إيه، والفلوس رايحة لفين ولمين، والميزانية تتصرف صح عالمحتاج.

- أبونا يحنس: طب إيه رأي أبونا حنا في الموضوع دا؟ (يقصد كبير الكهنة)

- يتحرك أبونا حنا كبير الكهنة العجوز ذو الذقن البيضاء ليخرج عن صمته النابع عن كبر السن وليس التأمل وقد كانت متابعته الملول أقرب إلى النوم ليقول: كل ما يعمل يعمل للخير للذين يحبون الرب!

يعتبر أستاذ أرمانيوس عضو مجلس الإدارة أن تلك الجملة الختامية التي جاءت على لسان رئيس الكهنة بالكنيسة موافقة قاطعة، وهي أكثر ما يمكن قوله حكمة لحسم ذلك الخلاف، وينتقل بترتيب جدول الأعمال لمناقشة المشاكل المتعلقة بنظافة حضانة الكنيسة، ولماذا يفوح منها دائما رائحة الجبنة البيضاء حتى بعد التنظيف بالديتول.

®

يوجد التباس واضح، ولا يمكن حسم الجدال في هذه المسألة سوى بتجاهله، ربما إذا تم مناقشة القضية على ضوء القوانين المعمول بها اليوم، لبدا لمسيحي اليوم أن رد فعل

،ـوع ربما كان فيه بعض الزيادة. فالبيت، الذي طرد منه الباعة، ليس بيته حقا، إنما بيته بالمعنى الروحاني والرمزي، المفهوم الذي لا يشاركه فيه الجميع بالضرورة، مكان عبادته؛ والتصرف العنيف باتجاه الباعة الواقفين فيه قد لا يكون أكثر الطرق سياسيا لحل المشاكل اليوم، هو رد فعل جريء وثوري بلا شك، وجيد جدا في إطار قصصي، يعطي موقفًا حادا وصادقا لصاحبه، ولكنه لن يكون مستحسنًا إذا مارسه شخص في كنائس اليوم.

وتصور نفسك بائعًا بالحوش، وقد عانيت الأمرين من أجل أن تجد لك مكانا لتبيع فيه بضاعتك وتؤمن مصدر رزق متواضعًا لعائلتك، وسط تراضٍ شعبي بين الباعة والمشترين، ثم يأتي شخص لطردك معللا أن المكان مكانه. لن يكون رد فعلك جيدًا حينها.

دور المؤسسة الكنسية ما بين الديني والاجتماعي، وحجم هذا الدور وحدوده من أقدم المشاكل التي أرقت الكنيسة الشرقية. والخلاف حولها امتد منذ نشأة المسيحية إلى اليوم، من ناحية يخشى الأقباط تهمة التكسب أو التربح وسط مجتمع ينظر لها باعتبارها متعارضة مع دورها الديني، ومن الناحية الأخرى يدرك ضرورة الأرباح من البيع التي تنفق على المحتاج أو تدعم استقلالية الدير. فلماذا طُرد

الباعة؟ لا بد أن تكون هناك ثغرة في تفسير الرواية لا نعرفها. وقد تكون تلك الثغرة هي الخير الأسمى، المتمثل في التغاضي عن بعض من حرفية النصوص لموقف معين في مقابل فهم شامل للنصوص يتبعه منفعة عامة. الكلمة الجامدة في مقابل المعنى والسياق، فلمن يكون الانتصار النهائي؟

®

أرى أن النظام الذي تتبعه الأديرة الشرقية والغربية اليوم، ويعد سمة رئيسية لها، بغض النظر عن حرفية المشهد الإنجيلي من البيع والشراء في حدود مكان العبادة، فقد أصبح مماثلا بشكل كبير للنظام العضوي Organic، سواء في سلعته الأساسية، أو الهدف منه، أو آليات الصناعة، ونظام المراقبة والتقييم، وأسباب الرواج والفئة المستهدفة. وأصبح في واقعنا اليوم يمثل نظامًا مستدامًا ومحكمًا، وتطور بشكل طبيعي فعّال.

فكلا الصناعات الغذائية العضوية ومنتجات الأديرة، سلعتها الأساسية هي المنتج العضوي، المتفق على تعريفه بأنه: غير المستخدم فيه أي كيماويات من أسمدة كيماوية أو مقويات، أو مبيدات أو مضادات حيوية، أو هرمونات أو

معدل بيولوجيا أو معرض لأي إشعاعات (الاشتراطات الكاملة[١٤]).

وآليات الصناعة تطورت في الأديرة منذ قرون طويلة وانبعت نظامًا يجعلها مستقلة بذاتها، لا تنتظر هبة من أي شخص أو هيئة لتحافظ على كيانها، فإنتاجها الزراعي والحيواني يكفيانها للاستمرار، وما يفيض عن حاجتها يمكن أن يشكل دخلا ليستخدم في أي مشاريع خدمية خاصة بها، وبدأ العمل بهذه المبادئ رسميا حين رفعت الأديرة الأوروبية في القرون الوسطى شعار صل وازرع[١٥]، المأخوذ من مانيفستو القديس بنيديكت لقواعد الأديرة[١٦] ٥٥٠ ميلاديا. وتجد الآن الأديرة في مختلف البلدان أصبحت توفر أفضل المنتجات من الخضراوات والفاكهة وكذلك النبيذ لتبيعها للجمهور بشكل أسبوعي.

وفي المقابل تطورت الصناعات الغذائية العضوية بترتيب مماثل، فلم تبدأ فكرة الصناعات العضوية كفعل ثوري لتفكيك السوق من احتكارية الشركات الكبيرة، بل كانت السوق العضوية في أبسط صورها هي المزارع

14http://www.organic-standards.info
15 Ora et labora
16http://www.gutenberg.org/ebooks/50040

الصغيرة والصناعات المنزلية، التي تم تأسيسها لضمان مصدر رزق يقي صاحبه من الحاجة، ويكفل لنفسه وأسرته إنتاجا كافيا مضمون الجودة. ثم يبيع ما يزيد عن حاجته بالسعر الذي يراه مناسبا لجهوده واستثماره، وينمو عمله بشكل طبيعي تبعا للطلب على بضاعته وجودتها، ونظرا لأن هذه الكيانات تبدأ صغيرة لا تقيدها اشتراطات الإنتاج الكمي، فتكون بغير قصد ذات جودة أفضل وقيمة أكبر.

كما اعتنت الفلسفات المسيحية المعاصرة بالشق الإنساني في الصناعة، كضرورة توفير ظروف عمل سليمة وصحية للعاملين بها، (كما في نظريات الفيلسوف النمساوي رودولف شتاينر) بحيث يكون فيها العامل غير مأجور ولا تتحكم فيه مافيا إدارة الأعمال، ولكن شخصًا له مصلحة مباشرة ونسبة ربح بمنتجاته. فهو أولا يأكل منها ويتكسب من بيعها بشكل مباشر.

وكذلك في الصناعات العضوية يولى الاهتمام بظروف العمل والإنتاج والتجارة العادلة، بحيث لا تكون مجحفة للمزارعين، على حساب تقديم سعر تنافسي للسوق. خاصة بعد أن فقد الكثير من المستهلكين الثقة في

الشركات الكبرى، بعدما تعددت سوابق انتهاكات وانضحت أضرار الاحتكار في إفلاس المزارع الخاصة.

أما عن طرق التقييم والمراقبة، فإن الفارق بينهما: أن الصناعات العضوية في معظم دول أوروبا وآسيا والأمريكاتين تقننها هيئات دولية، منها وزارة الزراعة الأمريكية والمفوضية الأوروبية، ولا يمكن بيعها على إنها منتجات عضوية دون حيازة ترخيص البرنامج الدولي للصناعات العضويةnational organic program[17] وذلك طبقا لقانون دولي معمول به في الكثير من دول العالم، وغير مطبق في الدول العربية سوى واحدة (حتى كتابة هذا النص) وهي تونس؛ بينما مصر مثلا لا تطبق تلك القاعدة الدولية، مما يعني أنه لا يوجد أي ضمان على أن المنتجات العضوية التي تباع فيها هي عضوية في الحقيقة.

الضمان الوحيد هو نية البائع، ورجاء المشتري. وما يقابلها في حالة الأديرة وهي الإيمان الأعمى بالأمانة المسيحية، هي ختم الجودة الوحيد المعمول به للتأكيد على صحة هذه المنتجات، والمبررة لسعرها. وهي نقطة إشكالية لما ذكرت من الأسباب الجغرافية التي تستند عليها صحة

17 https://www. ams. usda. gov

مقولة الأمانة المسيحية وأنها ليست بالضرورة صفة جينية، ولكنها أفضل ما لدينا حاليا.

كذلك فإن الفئة المستهدفة في الحالتين ليست المشتري الاقتصادي، بل من لديهم الرفاهية، الذين يفضلون شراء المنتجات العضوية التي قد يتضاعف ثمنها عن نظيرها غير العضوي، ليس بالضرورة لأن جودتها أو مذاقها أفضل بشكل ملموس (وهو بالمناسبة فرق غير ملموس فعلا)، ولكن فقط لدعم هذه الصورة المثالية للمزرعة السعيدة، ولجعل مصنعيها يحظون بالاستقلال المادي، بالضبط كما هو الحال في دعم الأقباط لمنتجات الأديرة.

ودعنا لا نخلط المفاهيم هنا، فلا أستطيع أن أجزم بأن منتجات الدير عضوية مائة بالمائة من ناحية، أو أدعي أن الصناعات العضوية أخذت فكرتها من الأديرة المسيحية من ناحية أخرى، ولكني فقط أقول إن كليهما نشأ نتيجة لظروف متشابهة ونتيجة للحاجة نفسها، ولذا قد تشابكا الآن في الوضع القانوني نفسه ومساحة التواجد في السوق نفسها، وقطعًا في أهمية تواجدهما كسوق غذائية بديلة.

®

لذا، ومن وجهة نظر عملية قليلا، قد يبدو الأمر مبررا بالفعل لتفسير ما قد دافع عنه يسوع في ثورته، في ظل ظروف اليوم ومعطياته. هل دافع عن المعبد كقوام معماري؟ وطرد الناس الذين جعلوا منه مكانا حيا ذا فائدة مهنية لمريديه؟ حوائط قائمة وأعمدة مزخرفة وأسقف شاهقة لبناء ميت، يتسول الهبات والعطايا والاستثناء العسربي ليظل قائما، أو استخدام تفاعلي نافع وضروري لأماكن العبادة.

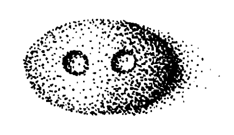
شيء واحد كان قادرا لحسم هذه القضية، التي طالما أرقت المجتمع القبطي واحتدم فيها الخلاف الفقهي، وأثارت التساؤلات اليومية، والحيرة ما بين حفظ الكتب في القلوب أم حفظ صدور الدجاج في أدراج الديب فريزر. تناول المربات الطازجة أم طرد الباعة. الحرف أو المعنى، التزمت والجمود أم المنفعة العامة. حتى جاء أخيرا سجق الأنبا بشوي ليحررنا بجودته من جمود الكلمة، يوحد صفوف المؤمنين والضالين، الكتابيين والشموليين، لنجعله يغمرنا بمذاقه المتفرد، مع البيض المقلي نهار يوم عطلة بعد أسبوع عمل شاق. ونأكله جميعا شاكرين.





الفصل السابع

الأقباط ما بين الحرام والحلال –
AKA ما يليق وما لا يليق





أكتب هذه السطور بينما تنضج قطعة من لحم الخنزير الطازج، منقوعة في الزبادي والثوم والروزماري والملح والفلفل الأسود منذ يوم ونصف تقريبا، ولن تستلزم بعد ذلك سوى دقائق قليلة على النار لتطهى بالكامل. فإن لحم الخنزير عموما سريع التسوية لما يحمل من دهن بداخله يسرع من طهوه، وكذلك لما فعلته قلوية الزبادي والثوم في هذه الوصفة المنزلية خلال يوم ونصف من تليين لنسيج اللحم، وجعله شبه مطهو بالفعل قبل حتى أن يلامس سخونة النار. وسوف أترك هذا الطاجن دقائق إضافية ليتعرق دهنه فوق طبقة من البطاطس، لتتشرب تلك الثمرة محايدة الطعم كل معاناة اللحم وما يذرفه من دهن محملا بالتوابل التي نقع فيها، وخاصة الروزماري الذي تربطه بالبطاطس علاقات جنسية كاملة. وسط هذه العلاقة الحميمة اخترت ألا أضع البصل عزولا (وهو خطأ شائع)، حتى لا يكون هناك طعم طاغ آخر بقوة الثوم والروز ماري، حتى يتمركز طعم واحد رئيسي واضح المذاق،

وأضفت على البطاطس القليل من شرائح الطماطم الرفيعة، وبعض الجزر. فدائما ما تؤكد حلاوة الجزر والطماطم بخط عريض لذعة الثوم ومرارة الروزماري، ويتقلب اللحم والبطاطس بين هذا وذاك بلا مقاومة، ليكتسب مزازة ذلك حينا ولذاذة ذاك حينا آخر، ويتغلغل داخل اللحم مذاق الخضراوات المصاحبة من كل جانب.

اخترت أن تكون قطعة اللحم متوسطة الدهن، خفيفة لا تسبب التخمة وضيق التنفس، بينما يبقى فيها ما يكفي من الدهن أيضا لتسبيك البطاطس. واخترت أيضا أن أقطع اللحم شرائح سميكة، واضعا في الاعتبار في أثناء التقطيع أن تكتسب قطعة اللحم مساحة سطح واسعة لتتشرب التوابل اللذيذة من كل جانب منها، وتركت بها بعض السُمك أيضا حتى لا يفقد اللحم بناءه وهيكله، وحتى تشعر بخصوصيته في كل مرة تخترقه أسنانك وتلوكه يمينا ويسارا، بينما تتمتع بتفكيك ذلك النسيج اللحمي في سهولة ويسر. لم أكثر من الملح أيضا في أثناء مراحل التتبيل الأولي، وسوف أضعه لاحقا في طبق التقديم، مجروشا إلى قطع كبيرة نسبيا فوق الطبق الساخن، ليكون مذاقا منفصلا بعض الشيء ولا يمزج طعم الملوحة باللحم تماما إلا داخل الفم.

وبعد عملية التسوية التي تتم على حرارة دافئة غير عالية وببطء شديد[18]، وتغطية محكمة لطاجن اللحم، يكشف الطاجن وتستكمل تسويته، وهي مرحلة ضرورية أولا لكي يتخلص اللحم من رائحة الدهن النيئ، وثانيا لكي يحمر سطح اللحم، ويزيده ذلك جودة شكلا ومضمونا، ويظهر النمط الطبيعي للنسيج اللحمي.

OO

لعل الصورة التي تتراءى للمسلم، إذا فكر فيما قد يعبر عنه عنوان مثل (المطبخ القبطي) في الخصوص أو (المطبخ المسيحي) في العموم، لتخيل على الفور وأولا مأدبة حصرية من لحم الخنزير بمختلف أنواعه، المقدد والمطبوخ والمدخن والمخلل والمشوي والمسلوق والطاجن مع البطاطس. هذا ما قد يتخيله البعض عما يأكله القبطي نهارا وليلا مصحوبا بكوب البيرة، ولعل ذلك الاختزال وإن كان مبالغا في صورته وليس في مفرداته، إلا أنه مبرر في المجتمع الشرق أوسطي. الخنزير قد يكون بالفعل أيقونة فوق راية المطبخ المسيحي في العموم. هو أيقونة المطبخ

---

١٨ لا أحب وضع تفاصيل الطهو بدقة شديدة من درجة الحرارة بالفهرنهايت ومدة التسوية بالدقيقة لأن كل فرن وكل طاجن وكل قطعة لحم تختلف عن الأخرى، وتتخذ هذه القرارات بالتجربة والخبرة.

المسيحي ليس لسبب إلا لتناقضه مع موقف باقي الديانات الشرق أوسطية الكبرى، اليهودية والإسلام.

لا يعد موقف المسيحية تجاه محرمات الطعام موقفًا موجَهًا وفعّالًا proactive للترويج للخنزير بالذات، ولكنه موقف سلبي عموما تجاه المحللات والمحرمات الغذائية فالمسيحية المنهجية لم تتدخل إلا بالشكل القليل جدا فيما يخص محظورات الطعام. المشهد الرئيسي الموضح لموقفها السلبي من وضع أي أسس ومحظورات غذائية، يتمثل في قول يسوع حسب رواية متى: ليس ما يدخل الفم ينجس الإنسان، بل ما يخرج من الفم هو ما ينجسه. (متى١١:١٥) وذلك حينما سأله الجموع عن سبب عدم اتباع تلاميذه لقواعد المائدة اليهودية، منتظرين معرفة رأيه في هذا الصدد، فلم يكن منه سوى أنه غير الموضوع، ليتكلم عن ما يهمه من مسألة الطهارة والنجاسة، وأنه غير معني بسوى الطهارة الروحانية وليس الجسدية. ولتوخي الدقة، كان في ذلك المشهد يُسأل بالتحديد عن فتوى غسل الأيدي قبل الطعام وبعده وليس عن تناول لحم الخنزير بالذات، في ولع شرق أوسطي متأصل لمعرفة موقف كل فكر أو فلسفة أو دين جديد من مسألة الطهارة والنجاسة.



المضمون نفسه بكثير من التفصيل يقوله بولس في رسالته إلى أهل روما، وهو الرسول الأكثر ولعا بالمنهجية الدينية، وقد أعطى موضوع الطعام اهتماما خاصا، وتناوله بكثير من التفصيل وفي أكثر من موضع من هذه الرسالة تحديدا: هناك من يؤمن بأنه مسموح له بأن يأكل أي شيء، أما من لا يؤمن بذلك فلا يأكل سوى الخضراوات (في ترجمة أخرى البقول)، فلا ينبغي لمن يأكل جميع أنواع الطعام أن يقلل من شأن من لا يأكل أطعمة معينة، كما لا ينبغي لمن لا يأكل أطعمة معينة أن يدين من يأكل جميع الأنواع، لأن

الله قد قبله. فمن أنت لكي تدين عبدًا غيرك؟[19] وكان ذلك في محاولة طموح منه لإنهاء الخلاف الناتج عن التفضيلات الغذائية، ويبدو أنه كان يوجه حديثه إلى النباتيين في أوروبا، الذين يبدو أنهم لم يتوقفوا يوما عن الشعور بالفوقية الغذائية.

ومن المشاهد الإنجيلية السخية بالخيال التي أثرت على المطبخ القبطي كذلك، مشهد الطاجن السمائي في كتاب (أعمال الرسل:١٠). فتقول الرواية أن بطرس كان يصلي بينما هو جائع، فوقع في غيبوبة وتراءى له أن السماء مفتوحة، وينزل منها إناء كبير مغطى بملاءة، وكان فيها كما تقول الرواية: كل دواب الأرض والوحوش والزحافات وطيور السماء، وسمع صوتًا يقول: قم يا بطرس، اذبح وكل. فقال بطرس: كلا يا رب، لأني لم آكل قط شيئا دنسا أو نجسا. فصار إليه أيضا صوت ثانية: ما طهره الله لا تدنسه أنت. وكان هذا على ثلاث مرات، ثم ارتفع الإناء أيضا إلى السماء. وكان من الممكن أن تعد تلك أقوى إشارة للسماح بتناول جميع الكائنات ولكن

١٩ لم يتم اعتماد ترجمة بعينها في المقاطع المجلوبة من الإنجيل في هذه النصوص، بل تم استخدام ترجمات مختلفة حسب وضوحها في كل حالة.

المشهد في النهاية هو حلم، فلا نستطيع تباعا أن نعدها إشارة مباشرة.

ومن خلال ذلك نرى في جميع الأمثلة موقف المسيحية من حيث عدم إنصافها لنظام غذائي عن الآخر بشكل عام، وتأكيدها على موقفها المتناقض مع الفكر اليهودي، مما وضعها آنذاك في صدام مباشر مع اليهودية التي تحرم أكل الخنزير. ويتضح أن المسيحية رغم ذلك لم تتخذ تجاه الخنزير موقفا ترويجيا كما قد يظن المسلم، ولكن كان موقفها على النقيض متأرجحًا ما بين من السلبي (كما رأينا من أمثلة عدم الاكتراث بالمحرمات الغذائية) والمستاء، فإن لم تذكر مقولة واحدة ذات دلالة واضحة تنهى عن أكل الخنزير، ولكن لم يعامل الخنزير تحديدا بكثير من الحفاوة أيضا.

فيسوع في أحد المشاهد حسب رواية (متى٨:٢٨ ومرقس٥:١٣ ولوقا ٨:٣٣) قام بإخراج الشياطين التي تسكن أحد الأشخاص، وساقها لتسكن قطيعًا من الخنازير كانت ترعى على مقربة منهم في سلام. أما التي قد خرجت من الرجل الممسوس ولم تجد لها محلا آخر لتسكنه فاختارت كما تقول الأناجيل أن تسكن ألفين من الخنازير، وبعد أن سكنتها، اندفعت بها نحو الجرف وألقت بنفسها في الماء وغرقت. مشهد مفاجئ من العنف الحيواني الصارخ، أو

كناية استخدمها راوٍ لا يكن للخنازير الكثير من التقدير مما يعني أن موقف المسيحية المتسامح مع كل دواب الأرض والوحوش، لم يعفُ تماما عن الخنزير أو يتعامل معه بأي حب. ولم تتوقف الرواية بعد ذلك المشهد للحظة، للالتفات لما حدث بعد ذلك للخنازير ولا صاحبها ولا متناولها ولا أي تعويضات تم طلبها أو دفعها لهذه الخسارة الفادحة، بل لا تذكر الرواية أن أحدا اعترض من الأساس على غرق الخنازير، ولكن جل ما تذكر الرواية هو انبهار الجميع بمشهد خروج الشياطين من الرجل، وآمنوا جميعا!

وربما تكون الأديان الإبراهيمية قد توارثت ذلك التخوف والازدراء للخنزير من الثقافة والديانات المصرية القديمة. فكان المصريون القدماء لا يقدرون الخنزير، ولم يدجنوه أو يدخل ضمن مطبخهم. ولم يكن ذلك خوفا من التجريب، بل إن المصريين القدماء حاولوا تدجين الضباع والحصول على لحومها، ولكن الأديان الفرعونية أعلنت أن الخنزير ينقل الأمراض، وخصوصا البرص، مما جعل مربي الخنازير منبوذين اجتماعيا ويتحاشى العامة التعامل معهم، ولم يرسم ذلك الحيوان قط على جدران المقابر أو المعابد.

يفسر ذلك علميا الآن بأنه نتيجة للتشابه الكبير بين الحمض النووي الخاص بالخنزير والخاص بالإنسان، يجعل

الأمراض والفيروسات الواحدة تؤثر على كليهما على حد
واء، ويتأثر كلاهما بها بالتأثير نفسه، وتنتقل الأمراض
الخنزير إلى الإنسان والعكس، كيفما تنتقل الأمراض
فصائل النوع الواحد، أي ما بين الخنزير والخنزير، أو
الإنسان والإنسان، وهو سبب كاف ليصبح الخنزير
عاة للشؤم فيما مضى. ولكن التطور العلمي حاليا لا
سمن فقط إمكانية معالجة خنزير اليوم من أي أمراض،
ولكنه أصبح يستغل ذلك التشابه في الحمض النووي أيضا
من أجل تطوير عقاقير تفيد الإنسان، من خلال تجريبها
أولا على توءمه الحيواني. الأمر الذي يجب أن يترتب عليه
تغيير هذه الصورة السلبية ومعاملة ذلك الحيوان المعطاء
ببعض التقدير الذي يستحقه.

٥٥

والسؤال يطرح نفسه، إذا حاولنا تناسي الموروثات
الدينية للحظة، وكذلك المسلمات من العادات
الاجتماعية، على أي أساس نعتبر بعض الحيوانات صالحة
للأكل وأخرى غير صالحة؟

سؤال هام يتعين على كل من يأكل اللحوم أن يسأله
لنفسه، ما دام قد ارتضى أن يقتل حيوانا ليأكله. عمل
قاسٍ يذكر الإنسان بطبيعته الأرضية الحيوانية، وإذا كنا في

معظم الوقت نتملص من مسؤولية القتل بشكل مباشر، فعلينا على الأقل أن نكون واعين بدورنا في هذه الميكنة الغذائية. والتفكير ولو لوهلة بماهية الشروط والأدبيات العامة لقتل حيوان للأكل.

ما الذي يعده العامة معيارا أخلاقيا مناسبًا؟ هل نأكل الحيوانات اللذيذة مذاقا؟ هل نمتنع عن أكل الحيوانات الجذابة شكلا أو الذكية؟ هل نأكل الحيوانات الأقل ذكاء؟ هل نأكل الحيوانات الكبيرة؟ هل نأكل الحيوانات التي نستطيع اقتناصها؟ هل نأكل الحيوانات غير لطيفة المعشر؟ أو غير المفيدة للإنسان؟ ما هي المعايير التي تحدد التجربة البشرية على أساسها إذا ما كان الحيوان صالحًا أو غير صا لح للأكل؟

بمنظور محايد، نستطيع الحصول على إجابة من خلال استثناء غير السائد في واقعنا اليوم، لنحصل من بعد الاستثناءات على مواصفات الكائنات التي نسمح لأنفسنا بتناولها. فهناك الكثير من الحيوانات التي قد تكون لذيذة المذاق ولكن لا نأكلها، ولم نقم حتى بتجربتها، وقد نتقزز من فكرة أكلها، كالحشرات والزواحف بشكل عام؛ ولا نمتنع عن تناول حيوانات لأنها جذابة، فنأكل مثلا الأرانب والبط بالرغم من أنها كائنات ذات مظهر شديد الظرف؛

فلذلك لا نمتنع عن أكل حيوانات ذكية مثل الجاموس، الذي لا يقل ذكاء عن الحصان أو الكلب اللذين نمتنع عن أكلهم؛ وليست القاعدة أننا نأكل الحيوانات الكبيرة بشكل عام، فنأكل بمجهود كبير طيورًا صغيرة الحجم، بينما لا نأكل الزراف والأفيال ووحيد القرن الكبير حجما، ولا نأكل فقط الحيوانات التي نستطيع حبسها وتدجينها، فنتسابق أحيانا في صيد الحيوانات والطيور البرية والأسماك بكثير من الصعوبة لتناولها بشكل دوري؛ ولا نجد بدا من أكل بعض الحيوانات الذكية شديدة الظرف ولطف المعشر كالأبقار والتي لها أكثر من فائدة وهي حية عن وضعها في الطاجن.

بالطبع توجد استثناءات في كل ثقافة عن الأخرى ولكن التجربة البشرية العامة قد استقرت بدون خلافات تذكر على تشكيلة من الحيوانات التي وجدتها صالحة لتكون على قائمة الغذاء التقليدية. البقر والجاموس والخروف والماعز والبط والدجاج والخنزير. مجموعة متناقضة من الحيوانات الذكية أحيانا والجذابة أحيانا والسريعة والقوية والمفيدة ولطيفة المعشر. وبالطبع توجد نسبة صواب في كل من الافتراضات السابقة جعلتنا نستثني الكثير من الحيوانات من الأكل، ولكن القاعدة الرئيسية التي تجدها في المجموعة

النهائية بعد فلترة كافة الدواب والوحوش والزحافات وطيور السماء، أن ما تبقى هو الأكثر فعالية اقتصادية.

كائنات ولّادة أو بيّاضة، تتكاثر بسهولة، غير عنيفة، ذات شخصية هادئة ومطيعة ويسهل تدجينها، غير خطرة ولا سامة، تربطها بالإنسان علاقة صحية، ليست قريبة بمقدار الكلب والقط ليتورط معها الإنسان في علاقه عاطفية تصعب مهمة ذبحها، ولكن العلاقة ليست بعيدة أيضا لتجعلها صعبة التدجين، سوف يمكث معظمها بجانب الإنسان في رضا وطاعة ما دام قد وفر لها الحد الأدنى من المتطلبات الغذائية والرعاية، وأخيرا والأهم أن بها نسبة معقولة من اللحم في مقابل ما تستهلكه من مواد ومجهود.

ومن هنا يتضح أنه إذا وضعت الشروط السابقة كمتطلبات يجب توافرها وقيمتها بشكل رقمي، فسوف تجد أن الخنزير تبعا لهذه الحيثيات هو استثمار غذائي خارق، حتى بالمقارنة بباقي الحيوانات الداجنة. فالخنزير هو عبارة عن قطعة لحم متحركة، شَبِق ومقبل على التكاثر، مطيع، قريب من الإنسان وفي الوقت نفسه ليس مستظرف الشكل، يأكل البواقي من الفواكه والفائض من الخضراوات، وأي ما يقدم له دون اعتراض أو سؤال، مدعم بجهاز هضمي فائق القوة يستطيع أن يستخرج الفائدة

.ن أي شيء يلقى له، ويحوله إلى لحم، ويربي في أجنابه ومؤخرته وقدمه ووجهه لحمًا ودهنا، وينمو سريعا ويبرك ،.فانه. حتى لن يفرهد صاحبه في محاولة اقتناصه. فهو وقتما 'حتاجه فسوف تجده في الموقع نفسه حيث تركته، كثلاجة لحوم طبيعية تعمل بدون كهرباء. وإذا كان في واقع موازٍ وصف لك أحد مثل هذا الكائن الذي يحول الزبالة إلى لحم وردي لذيذ بهذا القدر، لما صدقت، واعتبرت ذلك خيالا طفوليا لن يقبله العقل. أو أن بالأمر خدعة. ولكن ذلك ما يحدث حقيقة. أوليس هذا كائنا خرافيا أخاذا!

oo

ومن هنا تستطيع أن تتفهم سر تمسك الكثيرين بتربية هذا الكائن المذهل، بالرغم من كل خطابات الكراهية في الديانات الإبراهيمية، ليس تمسكا بمذاقه أو فائدته الغذائية فقط بل لفائدته المزدوجة أيضا في التخلص من الفائض من الخضراوات والفاكهة من الدرجة الثانية في تقنية بيئية محكمة. وعموما سواء أعجبت بلحمه أو لم تعجب به، أو كان أكله ضد مبادئك أو معها، فلا تستطيع إنكار أنه مشروع استثماري متكامل، وكل واحد حر فيما يربيه ويأكله. فما هي المشكلة إذا؟ أقول لك.

أبي لا يأكل الخنزير، فهو ثقيل على معدته أولا، والكثير من دهنه غير مستحب له، خاصة إذا ما طُبخ الخنزير كطاجن عائما في الدهن، لذا ينصح دائما بتناوله مشويًا، ليفقد ذلك الدهن الكثير. ولكن أبي يضيف شارحا موقفه مازحا ببعض التحذلق: أن اثنتين من الديانات الكبرى تحرمان أكله، أي إنهم أغلبية، فغالبا ما اتفق عليه الأغلبية به شيء من الصواب.

لدي مع هذه المقولة عدة مشكلات؛ أولا إنه أبدا ما كان رأي الأغلبية هو الأصلح، بل هو في الغالب الأغبى والمنقاد والمسيّس والأكثر جهالة، وكم لدينا في التاريخ من الأمثلة لقناعات عدها معاصروها من الثوابت فقط ليتم كشف خطئها وزيفها وتناقضها مع أبسط المبادئ العلمية بعد ذلك. ثانيا قد تناسى أبي في مقولته أن اليهودية لا تعد من ديانات الأغلبية، فهي تقع في المركز العاشر بعد المسيحية والإسلام واللادينية والهندوسية والبوذية والكونفوشيوسية والزرادشتية والوثنية والسيخ؛ أي إنه في اعتقاد أغلبية الديانات الكبرى -وإن افترض صحته- لا ضرر إطلاقا من أكل الخنزير، بل تعتبره ديانات الشرق الأقصى رمزا للخير وفألًا حسنًا، أو في أبسط الأحوال هو أمر لا يجوز اهتماما دينيا بشكل عام. ولا يلتفت الكثير من

المي الديانات بهذا الاهتمام المفرط إلى فكرة الطهارة والنجاسة الروحية.

ولكن أبي الذي تبنى هذا الرأي بوازع من تفضيلاته العدائية أولا ورغبة في المزاح ثانيا، يتشابه وفكر الكثير من المسيحيين في مصر. والمجاورة لسنوات طويلة مع المسلمين في منطقة الشرق الأوسط قد خلقت هذه الفئة الاجتماعية الجديدة، وهي الأقباط المتأسلمون. أي الأقباط الذين ينظرون لأنفسهم بنظرة تقييم إسلامية. وهي فئة كبيرة مهما بلغت في تشددهم الديني المسيحي إلا أن معايير تقييمهم لأنفسهم هي معايير إسلامية من الطراز الأول، بل إن هذا التشدد الديني ذاته الذي يتبناه أقباط مصر فهو تشدد بمفهوم إسلامي.

فكثيرا ما تجد نظرا لتلك المجاورة التاريخية والجغرافية الممتدة، المسيحيين يبرهنون دائما على تدينهم بأنهم ليسوا أقل من المسلمين، فهم يوحدون بالله (واحدا وليس ثلاثة - بكثير من التأكيد المقلق)، ويصلون صلوات سبعًا أساسية بدلا من خمس، ويصومون عددًا أكثر من الأيام خلال العام، الكثير منه صوم انقطاعي يشابه كثيرا صوم رمضان ولكن أكثر حدة، ويذهبون للصلاة في الكنيسة كل أسبوع، ويقدمون العشور (عُشر دخلهم) بشكل منهجي

(ما يقابل الزكاة)، بل ويحجون إلى القدس بإصرار منهجي متزايد. ثم ينساقون في هذه المزايدة ليضموا إلى قائمة الفروض والمحظورات، أنهم أصبحوا مؤخرا لا يشربون الخمر ولا يأكلون الخنزير. أي إنهم أكثر من المسلمين إسلاما. وهي كلها أمور تتخذها الأرثوذكسية المسيحية المصرية -دون أي طائفة مسيحية أخرى- بكثير من الشعائرية، والتمسك الدستوري الفرضي بطقوس العبادة، بمبدأ من الندية والمنافسة. ولا تقاس درجة تدينهم إلا بالمقارنة بنظيرهم من العائلات المسلمة.

خذ عندك أمي مثلا، إذا صادف يوما وطبخت طاجنًا من لحم الخنزير، وهو حدث شديد الندرة لما ينتج عنه من استثناء لأبي من هذه الوليمة، فما إن أقول أي تعليق بصوت مسموع عن كنه طبيخ اليوم بالقرب من شباك المطبخ، حتى تقفز أمي لتكميم فمي حتى لا يسمع الجيران مكونه ومحتواه، ويدركون تباعا أننا -أستغفر الله العظيم- نأكل الخنزير.

دائما ما أتعجب لرد فعل أمي شديد الحذر من معرفة الجيران -ولو من باب المصادفة- أننا نأكل الخنزير، بالرغم من أنه أمر من المفترض أن يكون مفهوما، وتباعا أصبح لمنزلنا تقليد معروف، أنه ما إن يدخل بيتنا أي قطعة

من لحم الخنزير (قطعة لحم للطبخ أو مورتديلا مدخنة) حتى أدخل المطبخ وأتظاهر بالبحث عن شيء ما، وفي أقرب موضع من شباك المطبخ الموصول بمنور رنان مع كل مطابخ الجيران، أصيح لأمي بصوت عالٍ متشفيا: فين لحم الخنزير يا ماما؟!!! في استهتار كيدي بقلقها الشديد أولًا، وبرأي الجيران فيما آكله ثانيا. وتبعا لهذه الفكاهة البريئة المتكررة، امتنعت أمي نهائيا عن جلب أي قطعة من لحم الخنزير إلى المنزل.

تظن لوهلة أن هذه المجاورة قد تظل سلمية، بين مؤيدين ومعارضين لتربية وأكل الخنزير، ما دام الموضوع تعلق بأمر غذائي، يباح له بمبدأ شرق أوسطي متأصل ومتفق عليه من قرون أنه: كل اللي يعجبك والبس اللي يعجب الناس. ومن المفترض تبعا، ما دام المجتمع المصري يتدخل في المقابل بمظهر كل شخص وهيئته وملبسه، ألا يتدخل أحد في المقابل في اختيارات كل فرد الغذائية.

ظل الناس على اختلافهم المغلف بالتسامح، مانحين الحرية للآخر في اختيار طريقة أكله وعاداته الغذائية. وإذا لم تدرك الخلل في الجملة السابقة فالمشكلة أكبر من مجرد اختلاف في العادات الغذائية، بل اختلاف أعمق من ذلك قليلا. لأن "التسامح" في هذه الحالة هي صفة فيها الكثير من

العجرفة، فصفة التسامح التي يتم الترويج لها غالبا باعتبار أنها فضيلة، هي كلمة مفخخة بالعداوة والعنف والطائفية، تتضمن في مدلولها فكرة (العفو) وفكرة (التحمل) ومنها إلى منح ووهب الحرية، فهي تعني أنه يوجد طرف أفضل من الآخر، طرف صحيح والآخر مخطئ، ولكن الطرف الأكبر سوف يتغاضى عن ذلك متسامحا ويعفو عن الطرف الأصغر.

ويجدر أن نحل محل فضيلة التسامح، فضيلة أعظم شأنا، وهي فضيلة التجاهل أوعدم الاكتراث. فلا أحد مؤهل للعفو عن الآخر فيما يخص القناعات الحمقاء، وأفضل ما يمكن فعله حينما نختلف حول أمور ميتافيزيقية لا يمكن حسمها بالاختبار والتجربة العلمية، هو المناقشة الودية أو التجاهل. فلا يجب أن يمنح مخرف حرية الاعتقاد لمخرف آخر، بل على كليهما أن يتركا هذا الموضوع برمته، ما دام لن يجبر أحدهما أن يغير الآخر مذهبه بالقوة، ولن يلزمه بأن ينفق فيه مالا، ولن يجبره على تناوله عنوة، ولن يدسه له في الكتب المدرسية، ولن يبثه في التلفزيون القومي وفي الفضاءات العامة، وفي مكبر صوت في بلكونة الآخر، فلا يجب أن يعتبر الخلاف جرما يستحق العفو والتسامح، بل شأن خاص لا يستحق الاكتراث. ويبقى

الفارق بين التسامح وعدم الاكتراث مجرد اختلاف لفظي في الظروف السلمية، ما لم يوجد نزاع.

oo

النزاع الذي حدث في مصر لم يكن ـللأسف ـ ما بين المسيحيين والمسلمين، وإلا لكان الاختلاف أكثر بساطة وأسرع لحسمه، ويمكن فهم أبعاده والتصرف على أساسها، كان الخلاف ما بين المتسامحين (واهبي حرية الاعتقاد المؤقت) وغير المكترثين. بين المسلمين المتشددين والمسيحيين المتأسلمين على ناحية واحدة، وفي المقابل من يحاول النظر للمسألة بشكل علمي أو دبلوماسي بدون الاكتراث للتفاصيل الدينية.

ففي مذبحة الخنازير التي حدثت في مصر عام ٢٠٠٩ لتكشف ذلك الجانب المظلم من التسامح، الجانب الهش الذي ينهار فور إيجاد ثغرة للكراهية والشعور بالفوقية الدينية. كان الكثير من المصريين قد تمسكوا بقناع التسامح لفترة طويلة بالفعل، حتى جاءت الفرصة المناسبة ليبرهنوا على عقد النقص والتطرف الديني المتأصل داخل كل منهم.

فما إن عطس أول خنزير وبربرت أنفه، حتى عد المصريون ـالطيابةـ ذلك نذير شؤم، وأنه يجب تبعا قتل كل

الخنازير، حتى لا يتفشى هذا المرض الخطير بين المصريين الأصحاء عقلا ودينا، في سابقة شهد لها العالم بالتبصر وحسن التصرف، وبينما كانت معظم دول العالم الأول تقوم بتحديد المشكلة وتشخيص المرض، ومعرفة إذا ما كانت الأنفلونزا تنتقل بين الخنزير والإنسان، وكيفية العلاج، كانت مصر بالفعل في الصدارة، كعهدها، لاقتلاع المشكلة من جذورها. في الأسبوع الأول لظاهرة أنفلونزا الخنازير كانت مصر الدولة الوحيدة، بقيادة وزير الزراعة الذي سوف يخلده التاريخ، وقد تخلصت بالفعل من ٢٥٠ ألف خنزير ـحسبما تقول أقل الإحصائيات، ٧٥٠ ألفا كما تقول أكثرهاـ وذلك بدفنهم البالغين منهم أحياء، وردمهم بالجير الحي، أما الخنازير الصغيرة فكانت تدق رؤوسها بأسياخ الحديد وتترك لتنزف حتى تموت، وتوجد فيديوهات كثيرة تؤرخ هذا الحدث الرائع، المصحوب بابتهالات وأهازيج التنكيل والفرحة الانتقامية من الذين يقومون بهذه التصفية الجماعية، في تشفٍ غير مفهوم.

الطريف في الأمر أنه قبل تلك المذبحة بعدة سنوات، تفشت أنفلونزا الطيور وقبلها بعدة سنوات أخرى تفشت ظاهرة جنون البقر، وفي كلتا الحالتين المتماثلتين في الخطورة

،حيث لم تثبت في أي من المرات حالة عدوى واحدة في مصر) لم يتم التعامل مع الطيور أو مع البقر بمثل الحفاوة التي تعاملت بها الخنازير، لم تحدث أي إبادات جماعية مثل التي تمت مع هذا الكائن؛ بل ما حدث هو التصرف الإنساني الطبيعي عندما يواجه مرضًا فهو يحاول أن يعالجه أولا، لا أن يقتل صاحبه، وهذا ما تم في أي بلد به قدر من التعقل.

وزير الزراعة في ذلك الوقت (أمين أباظة) وصاحب هذا القرار الهمجي، علل تصرفه الإرهابي، بعدما أصبحت فضيحة مصر بجلاجل وسط العالم، بأنه كانت هناك مشاكل كثيرة تخص تربية الخنازير في مصر، وقد استغل هو تلك الفرصة ليعيد بناءها بالشكل الجيد. وبغض النظر عن أن تربية الخنازير في مصر لم تقم لها قومة منذ ذلك الحين ولا أعيد بناؤها، وبغض النظر عن أن تربية المواشي والطيور لا تتم في فنادق سياحية بالمقارنة بحظائر الخنازير بل في المستوى نفسه من القذارة، وبغض النظر عن أن كثيرًا من المصريين يعيشون في ظل ظروف أسوأ من الخنازير وكان يجب على الهمج إبادتهم بالمبدأ نفسه، وبغض النظر عن المعلومة الهامشية أن كل مربي الخنازير من المسيحيين، ومعظم مشتريها من المسيحيين، وبغض النظر عن آلاف

من العائلات التي فقدت رأس مالها الأساسي، وبغض النظر عما تفوح به هذه القصة من إرهاب وعقد التطرف الديني العفنة، المتمثلة في الوزير الحصيف ومن على شاكلته ومن وضعه وزيرا ومن هلل لقراره وكل المحيطين به، بغض النظر عن كل هذا فلم يكن الخلاف بين المسيحيين والمسلمين.

كان الخلاف بين الإرهابيين (الذين كانوا متسامحين منذ عدة أيام فقط) من ناحية، وغير المكترثين (من المسيحيين والمسلمين) من ناحية أخرى. والغريب في الأمر أن كثيرًا من المسيحيين المتأسلمين المتحفظين أيضا أخذوا جانب المتطرفين نفسه من المسلمين، قالبين كل الديموغرافيا الأيديولوجية رأسا على عقب. وبعض المسلمين المتعقلين ممن يأكلون أو لا يأكلون الخنزير، كانوا أشد ضراوة من المسيحيين المتشددين في دفاعهم عن أحقية تربية الخنازير والتجارة فيها، منددين بقوة بما حدث من مذابح جماعية بمنطق علمي أولا وبيئي ثانيا، وبمنطق إنساني لا يستحسن قتل وتعذيب كائنات حية بهذه الوحشية، وليس بمنطق مذهبي أو اجتماعي.

أبي وأمي قد ظلوا في كل مناسبة وكلما سئلوا عن رأيهم في أمر ذلك العمل الإرهابي المنظم يرددون الإجابات

مفسها وكأنه خلل ميكانيكي قد أصاب أدمغتهم، أو إنه من فرط الضغط النفسي قد أصيبوا بلوثة عقلية، ليقولوا بدون تفكير وبترديد أعمى مكررين: بس إحنا أصلا مش بناكل خنزير... إحنا أصلا مش بناكل خنزير. حتى لا يبدوا في اعتراضهم على هذه المهزلة، وكأنهم في سعي شهواني ـ لا سمح الله ـ للدفاع عن طاجن خنزير بالبطاطس وليس عن أحقية كل إنسان بتناول ما يحلو له، أو على الأقل بعدم قتل كائنات بهذه القسوة.

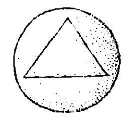
وسرعان ما تواطؤوا للتكتيم على تلك القصة ودفنها سريعا تحت أكوام الزبالة التي لم يعد أحد يكترث لجمعها، وإن ظلت في ذاكرتي أكثر المشاهد التي أظهرت حقيقة ما يفكر فيه الجميع بينما يتسمون في سماجة مهللين للتسامح الديني. ولذا تجدني اليوم لا أكترث بما تظن عن الخنزير أو ما تظنه عني لدفاعي عن الخنزير ولا أهتم إلا بما تمليه علي معدتي، بل ربما قد أبالغ أحيانا في تناوله وتقديره أكثر من اللازم، معطيا إياها أهمية خاصة في المطبخ القبطي، تقديرا خاصا لا تجده في أي مطبخ غربي أو شرقي آخر، ولهذا تجدني حتى اليوم أحتفظ ببعض العقد، وبعض مبالغات، وأصر على تكرار نكتة قديمة، أصيح من جوفي مهللا

للطاجن الذي نضج في الفرن واحمر سطحه ولان قلبه،
لأستقبله محييا "فين لحم الخنزير يا ماما؟!"

OO

الفصل الثامن (أ)

الخمور والمجتمع



ذهبيُّ الشعرِ شرقيَّ السمات

ملِحُ الأعطافِ حلوُ اللفتاتِ

كلما قلتُ له خذْ قال هاتِ

الجندول - علي محمود طه

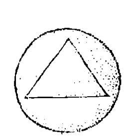


تحدثت في الفصل السابق عن التنافسية التي تتم بين الأقباط المسيحيين والمسلمين، وكيف أن هذه التنافسية ترسخت بمعايير الأغلبية، وهي في هذه الحالة معايير إسلامية. وأصبحت الهوية القبطية المسيحية في مثل هذه الظروف رمادية، متواضعة، منطوية، تنزع إلى عدم الصخب أو الاختلاف الظاهر الذي يجلب المساءلة والمشاكل. إذ كان على الأقباط في مجتمع إسلامي دوما مسؤولية تفسير معتقداتهم، والوقوف على النقط الخلافية بين معتقداتهم والمعتقدات الإسلامية وتبرير المختلف منها عن السائد. وقد طور الأقباط على مدار التاريخ أسلوبًا خطابيًا خاصًا بهم، ليكون غير حاسم في أي موقف على الإطلاق، مصحوبا بأداء من الإنكار والمكابرة، وتخصصوا في ردود مموهة لا يمكن الخروج منها بأي استنتاج، ولغة لا تستطيع من خلالها فهم موقف الأقباط أو الكنيسة في أي موضوع خلافي، وتباعا تغيرت القناعات المسيحية لتناسب هذه الظروف الجديدة لتنتج مسيحية قبطية مختلفة وخاصة.

هذا التمهيد غرضه محاولة فهم قناعات الكنيسة الشرقية، العاملة بمعايير تصنيع ومراقبة ومراجعة إسلامية، مما سوف ينعكس أيضا على علاقة المسيحيين بعناصر ومعطيات الدين ودلالاته، ومنها ما نخصه هنا بالدراسة وهو المأكول والمشروب. ولكي تتخيل معي عزيزي القارئ، طريقة الأقباط في عرض أحد أكثر هذه القناعات إشكالية، وهو موضوع الخمر، الذي يقع في بعض المشاهد الإنجيلية كأمر عابر، بينما يجب أن تتعامل الكنيسة الشرقية معه بالشرح أو تبرير تواجده في النصوص بشكل يقبله محيطها الإسلامي، بل وإعطاء ضرورة روحانية مضافة لهذه المشاهد. تباعا كان على الأقباط أن يحسموا موقفهم الاجتماعي المناسب أولا، ويقوموا بتسوية وضعهم القانوني، وبعدها ينظروا في النص الإنجيلي ويتبنوا ما يناسب من القراءات والتفسيرات لدعم الصورة الاجتماعية التي اختاروها.[٢٠]

Δ

٢٠ في هذا الفصل نستعرض مشاهد دالة على الوضع الاجتماعي وفي الفصل التالي تكون المعطيات واضحة لفهم توليفة القناعة الدينية.



علاقة المسيحي القبطي بالخمر، هي بالطبع علاقة متغيرة على مدار التاريخ، كمثل تغير أي ملمح ديني في أي ظرف، فتزيد أو تقل بمعايير مختلفة حسب الظروف المحيطة، وبشكل تعويضي لاحتياجات كل مرحلة، ومنها يؤسس المسيحيون هويتهم الخاصة، المختلفة أو المتماهية مع الآخر، بالتضاد أو الحذف أو الزيادة، على حسب ما سوف يميزهم في كل قضية، وفي الوقت نفسه يضمن لهم الاستمرار وإمكانية البقاء في ظل صعوبات متغيرة.

ويبدو أن علاقة المسيحيين بالخمور التي امتدت على مدار التاريخ، أصبحت على مشارف انهيار حتمي خلال العقود الأخيرة. يبدو أنه نظرًا للاحتقان الديني المتزايد في الشرق الأوسط، يحاول الجانب الأقل عددا أن يتحاشى الأمور المدعاة للتساؤل أو الفضول أو استياء الطرف الأكثر عددا. والمجتمع المصري الذي كان يتمتع بنسب ديموغرافية أكثر صحية في قرون مضت، لم يكن يتعامل مع الخمور بمثل هذه الحساسية من قبل (كما نرى في الإرث الأدبي في العصور الإسلامية المختلفة). وكان من المتعارف عليه أن شرب الخمور وإن كان غير محبذ في الديانة

الإسلامية، إلا أنه لم يكن جرمًا هائلًا كذلك، بل ولم يكن تناوله في كثير من الأوساط يدل على سوى الرفاهية والوجاهة ورهافة الحس والتذوق، وكثيرا ما كان يغض البصر عنه في حالة ارتباطه بالشعراء والأدباء والفنانين وكأنه ضرورة أكيدة لعملهم. وبالتأكيد لم يكن الأمر قد وصل بعد إلى ذروة الانحدار الحالي الذي يستلزم فتوى شرعية لتقييم دواء به نسبة من الكحول، بل وقد يتفاخر البعض بتغاضيهم الواعي عن تلك النسب بداعي أنهم متفتحين وكدا.

دعنا لا نترحم على عقود قد لا نعرف عنها سوى القليل، ولا نسوق الدلالات والبراهين على أزمان غابرة اعتمادا على روايات أو نصوص أدبية أو دراسات اجتماعية مسيسة قد تعد مجالا للشك، بل دعنا للماضي القريب، الماضي الخاص بجيلي مثلًا. ونستعرض اختلاف وضع الخمر منذ عشر سنوات إلى اليوم.

منذ عشر سنوات أو خمس عشرة سنة لم يكن موجودا كل هذا الكم من الملتزمين أو المتشددين دينيا. من خمسة عشر عاما، كانت هناك ثلاثة أكشاك على الأقل في المنطقة المحيطة بالمنزل تبيع الخمور، تم هدمها الآن، ولم تمنح رخصة بيع الخمور لغيرها من المحلات. منذ عشر سنوات، لم يكن

.ن المعتاد عمل بحث استقصائي عن مكان تشتري منه الخمر المستورد، وكان محل عم سعيد القاطن بفلمنج يضع الرفوف تعلو الرفوف بالخمور المستوردة، لا يغطيها سوى لماشة مهترئة تكشف أكثر مما تستر، وأصبح عليك بدلا من ذلك أن تقضي أمورك تليفونيا بأحد سماسرة الخمور شكل مثير للريبة ليوفر لك زجاجة فودكا أو ويسكي مستورد بغير خيارات أخرى.

منذ عشر سنوات فقط كانت هناك بارات كثيرة تعج بالزبائن، أغلق معظمها اليوم وأصبح جميع السكندريين يذهبون إلى البار الأخير المتبقي، ليتكدسوا فوق بعضهم البعض وكأنهم في سفينة نوح، ولا أعتقد أن المكان سوف يستمر كثيرا بدون مضايقات. ولكن الأهم من كل هذا، والأكثر دلالة وخطورة، أنك لم تكن قد سمعت من قبل على فم قبطي مسيحي يقول إن الخمر حرام، نغمة جديدة أصبحت تتردد الآن، على فم الكثير من الكهنة والمسيحيين المعتدلين.

لا أحتاج لأن أبرهن لك بالطبع عن شكل العلاقة التي تجمع المسيحيين بالخمر قبل ذلك، ولن أسرد لك قصصًا خيالية أيضا، بل لدي قصص من الماضي القريب التي تناقلتها عبر جيل واحد. فجدي مثلا، كان من

المعروف أنه يشرب من الخمر كميات منتظمة في مناسبات معينة، ولم يوصف قط بأنه سكير أو صاحب كاس (وإن لم تكن تهمة)، ولكنه كان يحب أن يشرب كأسًا من الأوزو أو الشاي بالروم (ولا أدري من أين جاء بهذه التقليعة)، وكان دائم الضيافة للأصدقاء والسهر والسمر بصاحبة البيرة بشكل أسبوعي، قلّت أو كثرت، فلم تكن البيرة هي أساس المجلس، بل الصحبة الجيدة. الأدهى من كل ذلك، أنه كان معروفًا أنه كان على صلة وطيدة بأحد آباء الكنيسة، وكان يزوره ذلك الأب الكاهن في منزله أحيانا، وكان جدي إمعانا في الكرم لذلك الرجل التقي لا يقدم سوى أفضل زجاجة ويسكي تقديرا لزيارته الكريمة. ويشرب منها كلاهما كأسًا أو اثنتين.

ومن شدة البؤس أن يذكر موقف مثل ذلك اليوم باعتباره نادرة، وربما كان في اعتقاد جدي في يوم ما أن بحياته أمورًا كثيرة تستحق التندر واستحضار ذكراه غير هذا، ولكنه بالتأكيد لم يكن ليظن أن ذلك المشهد العبثي اليومي هو ما سوف يورد ذكراه في يوم من الأيام. لم يكن جدي في موضوع شرب الخمور تروى عنه القصص والنوادر، بل ولم يكن ذلك جانبا من شخصيته يسترعي الانتباه. كانت تلك مجرد تفصيلة يومية عادية مثلما أقول

الله إن المرحوم كان يأكل البامية. يبقى أن أذكر لك أن مدي كان ابن كاهن أرثوذكسي وقد تربى في منزله على العادات والتقاليد نفسها. دعني أشرب كأسًا في ذكراه، فقط لأنه كان رجلا مذهلا.

أما عن أبي وأمي، وآباء وأمهات معظم أصدقائي المسيحيين اليوم، فنادرا ما يقربون الخمور، ربما في شبابهم، ولكن لم يعد أحد منهم الآن يهتم حتى باحتساء كوب من البيرة في ليلة حارة، بل ولا ينفكون عن التنبيه والتشديد الدائم لجيل الأبناء لتجنب الخمور، مرة بدافع صحي ومرة أخلاقي ومرة بدافع ديني، لأن الخمور غير مستحبة بالنسبة لجيلهم على أي حال، ويريدون منا التماهي على الشاكلة نفسها، المحاطة بخطابات السادات والوظائف الميري ومحمد صبحي ورائحة الخضراوات المسلوقة.

كل منزل عرفته من خلال أصدقائي والتاريخ الأسري الخاص لكل منهم، لم يخلُ أي منزل من زجاجة خمر أو تسع، تخص تحديدًا جيل الجدود، حتى في منازل أكثرهم تدينا، أو العائلات التي قاطعت الخمور نهائيا، ظلت هذه الزجاجات محفوظة ليومنا هذا في كل منزل، ليس بقرار حاسم للامتناع عن الخمور، ولكن بحجة انتظار

وتهيئة لمناسبة مرتقبة لم تتم قط. حتى في أكثر المنازل تشددا تجد زجاجة ويسكي أخيرة واقفة، كشاهد على هوية ذلك المنزل، كوعد بيوم أسطوري تنتهي فيه الأحزان أو تنصرف لوهلة، كدعوى للفرح، وبشارة ليوم الخلاص والقيامة.

Δ

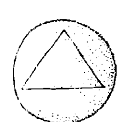
هل تعرف تلك الزجاجة؟ إذا كنت في منزل قبطي فاعلم أنها هناك بالتأكيد، زجاجة مختفية في أحد بوفيهات السفرة، محاطة بفوط مطبخ مصفرة لم تستخدم قط، وأدوات مطبخ لم تجد ضيفًا عزيزًا بما يكفي لتقدم له. إنها قابعة هناك وقد اصفرت ورقتها وصدئ غطاؤها قليلا، ولم يعد تاريخ إصدارها المكتوب عليها معروفًا إذا كان معيارا لجودة التعتيق، أم دليلا على خطورتها وانتهاء صلاحيتها. بالتأكيد قد عرفتها، لا تدعها تنتظر أكثر من ذلك لأنها قد انتظرت كثيرا بالفعل واليوم الموعود لن يأتي أبدا، لا تدع طمع الاحتفاظ بزجاجة أثرية يصور لك مناسبة أفضل لاحتسائها، فيقولون إن زجاجة خمر جيدة يعد يوم فتحها مناسبة في حد ذاته. والآن هو الوقت المناسب. أحضر لنفسك كأسا ودعنا نحتسِ خمرا مرا، ونشرب في ذكرى جدي وجدك.

ومن القصص العائلية المرتبطة بالخمر والأكثر جدارة ـرِدها هنا، هي قصة أحد الأقارب البعيدين قليلا. ربما ابن عم أو ابن خال جدي أو جدتي. فرع آخر من فروع الك العائلة الصعيدية المصرية الفرعونية. وذلك الفرع اختار أن يستقر في أسيوط، لا أن ينزح إلى المدينة مثلما فعل جدي وجدتي والغالبية العظمى من الأقارب. لقد نسل (فكري) أو (حلمي) أو شيء من هذا القبيل الحفاظ على إرثه وعادته. وكانت من تلك العادات المتأصلة لديه، أنه في ليالي الصعيد الحارة، يجلب كرسيًا قماشيًا وثيرًا، وشواية يدوية صغيرة، ويجلس في الحوش طوال المساء وحتى الفجر يستمع إلى الراديو، بينما يحتسي الكأس تلو الآخر من الزبيب الصعيدي منزلي الصنع، ويقوم بشواء قطعة من الدهن الصافي، يحكى أنها كانت قطعة من اللّية، ويقطع منها شرائح ليمز بها مع الزبيب، ولا يطلع عليه نهار سوى بعد أن يكون قد أتم أكل ليّة كاملة وأنهى زجاجة زبيب كاملة[21]. كأس أخرى في صحة الرجل الخارق، أو ربما يكون قد مات، فنشرب إذا في ذكراه.

Δ

---

٢١ يمكن تفسير ذلك التصرف الغريب في استخدام اللية كمزة، بأنه استخدام للمنتجات المحلية المتوفرة أولا، وثانيا هو قرار صحي، لما يوفره الدهن من طبقة حماية للمعدة من الخمور الثقيلة كالزبيب، وثالثا لأن أسلوب الحياة الصعيدي المليء بالمجهود البدني يحتمل ذلك الإفراط في استخدام الدهون.



وهذه القصة لا أجلبها هنا لطرافتها فحسب، بل لأنها تعد مدخلًا جيدًا لكي ننظر إلى الخمور الشعبية المتأصلة في مصر اليوم. ومن خلال النظر في نوع الخمور الشعبية وحجم سوقها وفئة مستهلكها تستطيع أن تعرف الكثير عن المجتمع المصري، وتوجهه السياسي والديني والاجتماعي، وكيف سوف يؤثر ذلك على علاقة المستخدم القبطي بالخمور.

ففي الصعيد شديد الحرارة في معظم العام لا ينتشر مشروب مثل النبيذ، لما يعرف عنه من تأثير شديد الدفء والحرارة، غير ملائم لحر الصعيد، بل ينتشر أكثر منتج الزبيب أو العرق، وهو مشروب منعش جدا، ولأن طريقة شربه تعتمد على خلطه بالماء البارد والثلج ليخفف تركيزه ويفقد لونه الشفاف ليصبح بلون أبيض، ويكسبه ذلك طراوة منعشة. كذلك يمكن زراعة العنب (مكون الزبيب الرئيسي) في الأماكن الحارة، وكلما زادت درجة الحرارة زادت الكروم حلاوة، (أكثر احتواء على السكر) ومن ثم يسهل تخميرها وينتج عنها كحول قوي.

يقطر الزبيب مع حبات الينسون بأداة تقطير بدائية يمكن صناعتها لدى سمكري شكمانات، فقط تحتاج إلى

. احة واسعة أو مكان مفتوح. وكلها مكونات متوفرة في الريف المصري، ليكون منتج الزبيب جديرا بأن يكون منتجا محليا بالكامل، لا يحتاج إلى تقنيات معقدة في صنعه، ويمكن إنتاجه بإمكانيات بسيطة. بل إنه يقال دائما إن الزبيب المنزلي أفضل من الزبيب المصنّع، لما يكتسبه في المنزل من عناية خاصة في اختيار مكوناته وتركيز على الجودة وليس الكم، ومع تكرار عملية التقطير، يصبح المنتج أكثر نقاء، ويتبلور مذاقه حتى يصل إلى الكمال بعد التقطير الثالث. ولذلك يسمى المثلث.



ارتباط الصعيد بالزبيب لا يقتصر على قربي المبالغ قليلا، ولكنه كان يعد مشروبا رسميا. وإذا نظرت إلى جغرافيا المشروبات الكحولية في العالم لوجدت أقصى الشمال يستهلك الخمور الثقيلة كالفودكا في روسيا وشمال أوروبا والويسكي في إنجلترا ونزولا إلى منتصف أوروبا يتغير المشروب الرسمي إلى النبيذ. ويصل إلى حوض البحر المتوسط الذي ينتشر فيه الزبيب بشكل مكتسح حتى الشام وشمال أفريقيا، ويسميه اليونانيون ب"الأوزو" والفرنسيون "باستيس" والأتراك

"راكي" والشام "عرق" وتختلف درجات تركيزه ومزجه بالماء البارد على حسب حرارة الجو، فمشروب الزبيب تتراوح فيه نسبة الزبيب المركز إلى الماء ما بين ١ إلى ١ وحتى ١ إلى ٣. الأولى في المناطق الباردة قليلا كاليونان وتركيا، وتزيد نسبة الماء مرورا بسوريا ولبنان وفلسطين والأردن إلى أن تستقر في شمال أفريقيا بأكثر أشكالها المخففة.

أجد في مشروب الزبيب خصوصية وتفردًا، لا يعيها جيل الشباب، ولا يحتفي المصريون اليوم بالزبيب كمشروب رسمي، مثلما تحتفي كل دولة بمنتجها من المشروبات، وتعدها جزءًا من ثقافتها وقوميتها. وعندما تستمع إلى الروس يكلمونك عن الفودكا أو الإنجليز عن الويسكي أو فرنسا عن النبيذ أو ألمانيا عن البيرة، تتحسر لأن الكثير من المصريين لا يدرون ما يفوتهم في ذلك المشروب الساحر. ولا يستثمرون في تصنيعه وتطويره بما يتناسب مع السوق المتعطشة للخمر الجيد، وربما كان تصنيع زبيب جيد سوف يكون له عامل فعال وأكيد في إعادة التوازن الصحي والأخلاقي لبلد مثل مصر. نشرب كأسا من الزبيب بهذه المناسبة ونستكمل.

Δ

الزبيب كما ذكرنا هو مشروب سهل التصنيع، ،إمكانيات قليلة يمكن إنتاجه على قدر كبير من الجودة، ،،منجات محلية، ومناسب لكل أنواع الطقس المختلفة في ،،ه المنطقة المتقلب بين المعتدل والحار جدا، وهو مشروب ،، ل يتول دماغ أعتى الشرّيبة ومحترفي الخمور خلال أكواب .مدودة، ما يصعب تحقيقه بأي مشروب آخر، ويمكن القول بكثير من التعميم، إن كل ما عداه مضيعة للوقت. م إنه ينتشر في كل البلدان القريبة منا ثقافيا، والتي تأثرنا وأثرنا في مطبخها بشكل واضح. حتى لم تعد تعرف أصل نصف المأكولات والمشروبات التي نتناولها اليوم إذا كان يونانيًا أو شاميًا أو تركيًا. فالبحر المتوسط كان على مدار القرون خلاطًا لكل هذه الثقافات، صاغ كل هذه المنطقة بتشابهات دقيقة وملهمة.

أما بالمقارنة بالبيرة التي تملأ المعدة، أو النبيذ شديد الحميمية حار التأثير، أو الويسكي لاذع المذاق سريع المفعول، يظل الزبيب على توازن دقيق بين كل هذه المشروبات. يسطل ولا ينفخ، يطري ولا يدفئ، شديد المرونة حسب كمية الماء المضافة، ليصبح في قوة الأبسنت إذا لم يخفف (وهو بالمناسبة المشروب نفسه مع فارق نسبة

التركيز) أو برقة العرق سوس إذا أردت تأثيره المنعش فقط
دون سطلته.

يلعب عنصر الينسون بالعرق دورا خطيرا، فذلك
البهار الساحر، ذو الحبة النجمية ذات الجمال الصارخ،
بمصاحبة كحول العنب، تعرف طريقها في خبايا الرأس،
وتذهب إلى أماكن بكر، لم تذهب إليها أي حواس من
قبل. يفترق مذاق الينسون الواثق عن باقي المكونات فور ما
تشرب كوب العرق، في أول مفترق طرق، وكأنه في نقطة
عند الحلق يذهب المشروب كله لأسفل باحثا عن طريقه في
الجسم، ويذهب الينسون لأعلى، إلى تلك الفجوة المعدة
له، وطالما حامت حولها النيرونات ولم تعرف سببا
لوجودها، لتمتلئ تلك الفجوة في أعمق تلافيف الرأس،
لتستيقظ، وترى كل الأمور في نصابها للمرة الأولى. ربما
لذلك تعد هانج أوفر العرق أقوى من مثيلتها لأي
مشروبات أخرى، لأنها تشهد بألم العقل لمفارقة هذا
الضيف العزيز.

Δ

بدلا من ذلك يقوم السوق المصرية بالاستثمار في
منتجات أخرى، أهمها البيرة. البيرة أيضا مشروب منعش
وصالح للاستخدام في حالات الحر الشديد، ولكنه معروف

هم المعدة نتيجة لعنصر الشعير الموجود فيه، وقد تطور مشروب البيرة أولا لدى المجتمعات الزراعية. أول من طوره هم بالطبع -ومن غيرهم- الفراعنة، ويقال إنه كان أولًا محض المصادفة، حينما أمطرت السماء على جرار الشعير المحصود، فتخمرت، وقرر شخص فرعوني بأن يتذوق تلك الماء، وأعجبته إلى درجة أنه قرر أن يغرق محصول الشعير بعد المرة التالية.

تعد البيرة بذلك مشروبا قبطيا بصرامة، تبعا لجذورها الفرعونية، كما أنها متأصلة في التقاليد المسيحية في العموم أيضًا، حيث إن ألمانيا التي تعد البيرة مشروبها الرسمي، ومُصنِّعها العالمي الأشهر، (وليس بالضرورة الأفضل) نشأت بيرتها وترعرعت في الأديرة الكاثوليكية البافارية، لأنها كانت مشروبًا مناسبًا للرهبان في أوقات الصيام، فمشروب الشعير يوفر مصدرًا للغذاء إذا أرادوا التقشف وقت الصوم، أو حتى الامتناع عن المأكولات نهائيا، فكانت البيرة بذلك رفيق الصوم المثالي.

لذا تسبب البيرة شعورًا بالامتلاء لشاربها، فهي أولًا مشروب غذائي، وثانيًا نتيجة لقلة نسبة الكحول بها فالشارب الحزمان لا يشرب منها أقل من ست زجاجات، أي ٣ لتر تقريبا حسب معيار زجاجة البيرة المحلية القياسية.

وحينما أتكلم عن زجاجة البيرة المحلية القياسية فأنا أتكلم عن خضراء نصف اللتر، أيقونة المشروبات الشعبية، رفيقة الدرب، نجمة المشروبات: الستيلا.

Δ

بالرغم من حبي وتقديري الشديد للبيرة عموما المتزايد في السنوات الأخيرة إلى درجة الهوس، كمشروب منعش أولًا، ومسكر ثانيًا، وملين اجتماعي من الطراز الأول social lubricant، إلا أنني لم أكن لأعتاد الستيلا تحديدا، إلا لغياب البدائل. ففي خلال بعض عشرات السنين منذ نشأة شركة الأهرام للمشروبات، استطاعت أن تحتكر سوق إنتاج البيرة، مع وجود بعض المحاولات كل فترة من شركات أخرى. كانت أخطر المنافسات من بيرة (لقصر) التي أنتجتها شركة الجونة، والتي لم تكن منافسا سهلًا، إلا أنها كانت تستهدف نسبًا معينة في السوق، ما يقتصر على سوق المنتجعات السياحية بسيناء والغردقة، بينما تبيع في الإسكندرية والقاهرة ما يفيض، وانتهت تلك المنافسة بأن اشترت شركة الأهرام للمشروبات شركة الجونة، واستحوذت بذلك على ٨٥% من سوق المشروبات بمصر والذي تقدر أرباحه ب٧٠٠ مليون جنيه سنويا.

السنيلا مشروب قليل الفقاقيع، مائي المذاق، ذو
ـه معتدلة من الكحول، ممتلئ بالشعير، تام الصفاء،
ـل المرارة، غير مضاف عليه أي نكهات. شديد التأثر
ـطرق تخزينه غير المهنية في الغالب، التي تعرض البيرة
ـبد على فترات متقطعة، في أثناء عمليات الحفظ
ـل والتوزيع في أماكن غير مجهزة هي الأخرى، لتزيد
ـها قليلا. تلك المرارة غير المقصودة تصيب بدوار
ـمري، قبل أن تظهر بوادر الانتشاء الدماغي بكثير، لأن
ـدوار يأتي بعد البيرة الأولى أو في منتصف الثانية، بينما
الانتشاء لا يحدث إلا مع البيرة الرابعة في أفضل الأحوال.
الستيلا لا تناسب الشارب البطيء، لأن زجاجتها كبيرة
ـبيًا (نصف لتر) وليس لها حجم أصغر في فئة الزجاج مما
يجعل نصفها الثاني دائما دافئا سيئ المذاق، مما يتطلب شربًا
سريعًا. والشارب البطيء لا يستمتع بها عموما نتيجة لتغير
مذاقها بشدة مع تغير حرارتها ويطغى الطعم المائي غير
المبهّر وبعض المذاق المعدني الناتج غالبا من آليات التعبئة،
الذي لا يكون جليا مع لسعة برودة المشروب في البداية.

Δ

شركة الأهرام هي شركة ذات ميزانية كبيرة نسبيا، يمكنها أن تستثمر في الدعاية[٢٢]، ويمكنها كذلك إجبار البائعين والبارات على بيع منتجاتها وحدها دون بدائل، في مقابل خصومات وأسعار تنافسية، مما يعرقل أي منافسة من أي شركات أخرى. كثير من الأماكن يشترط فيها عدم طرح أي بدائل أخرى للستيلا أو الهاينكن (منتج الشركة نفسها)، وكذلك تجد قيودا لبيع أي أنواع أخرى كالبراندي (الذي كان من إنتاج شركة كروم جناكليس)، وبالرغم من أن منتج البراندي انضم مؤخرا لشركة الأهرام، إلا أن انضمامه بدا كأنه اتقاء لشره، وليس لتطوير المشروب أو الاستثمار فيه، وظلت سياسة الشركة رافضة لطرحه في معظم البارات، ليس هذه المرة لأنه منافس، ولكن لأن البراندي والمشروبات الثقيلة سوف تسطل صاحبها سريعا، ولن يشرب تباعا الكثير من البيرة، مما يعني استهلاكا أقل لمنتجهم الرئيسي الأوحد.

لسنوات لم تحترف الشركات المصرية عموما إنتاج الخمور الثقيلة كالويسكي والروم والجين والتكيلا (إلا منذ

---

٢٢ يشهد لها بحملات دعائية جيدة جدا، خسارة أنها لا تأخذ حجمها من العرض في السوق نتيجة للقوانين متزايدة التشدد للإعلان عن المشروبات الكحولية

وات قليلة)، وكان معروفا لمن يتعاطى النسخة المحلية لهذه المنتجات مدى سوء صناعتها، وأنها لا يجب أن تستخدم إلا في أضيق الحدود؛ لضيق ذات اليد أو لعدم إمكانية السفر للخارج أو لعدم وجود أصدقاء عائدين من السفر يجلبون زجاجات روشة من السوق الحرة، أو لأن مستخدمها أنهى حصته من الخمور المستوردة المسموح شرائها من السوق الحرة والمختومة على جواز السفر وعددها اثنتا عشرة، ليجد نفسه فجأة بلا زجاجات، وحين تتصادف تلك الظروف مع مروره بأزمة نفسية حادة، أو ضغط عصبي قوي، يحتاج معه إلى مشروب صديق يخفف من ضغطه، ويروح عنه، ويجعله يطرب لأغنية محبة، فلا يجد حينها غير زجاجة الأولد ستاج (ويسكي شركة الأهرام المحلي - الأفضل من غيره) مع احتمالية ٥٠% فقط للإصابة بالعمى و١٠٠% للإصابة بالتسمم الكحولي.

والاختيار الأفضل قليلا هو الفودكا ال ID، ويعرف عن الفودكا معلومة هامة ومفيدة، وهي أنها ليست معقدة الصنع، وأن بمرورها خلال فلتر من الكربون، لن تستطيع بعدها التفرقة بين أفضل أو أبخس الأنواع. لذا فقد ظلت الفودكا المصرية بديلا جيدا للمشروبات المستوردة لفترة

طويلة. وكانت إحدى النسخ المميزة هي زجاجة ال black onyx وهي من إنتاج شركة الأهرام للمشروبات أيضا، ولكن يشهد لها أنها من أفضل أنواع الفودكا التي يمكنك تناولها على الإطلاق، وكم أحيت من حفلات وليال صاخبة.

إذا تغاضيت عن المسار الناري الذي سوف يخترقك رأسيا ساعة تناول الفودكا في العموم، والصهد الحراري الذي تتسبب فيه، وعدم إمكانية متناولها تحديد الكمية المناسبة له، فيمكن أن تكون الفودكا بديلا جيدا للخمور المستوردة الثقيلة. ولكنه يظل على خطورته كمشروب قوي لا يمكن استخدامه بشكل يومي، وأقل خطأ في تقدير التأثير الدماغي بكأس واحدة إضافية، سوف يطيح بشاربه ويمسح به بلاط المكان الذي يشرب فيه، وقد يقوم حينها الشارب بأفعال غير مسؤولة، كأن يقوم بمكالمات تليفونية مفاجئة لرفاق قدامى، ينهي فيها مسائل لم تحسم منذ عشر سنوات، أو يتحرش بزميلة عمل ويزنقها في الحمام غير مبالٍ بالعواقب، أو في أفضل تقدير يرجع بيته وهو يضرب سبعات في ثمانيات في مشهد كلاسيكي رخيص.

وبالرغم من هذه الظروف الصعبة لإنتاج الخمور المصرية، إلا أنها طورت للشريب المصري شكلا ونظاما

ماصا يميزه عن أي شريب عالمي، وحددت تلك الظروف اهم أركان السوق الغذائية المصرية. فالظروف الاقتصادية والاجتماعية المحيطة جعلت الشريب المصري أبو كرش ،مهما بلغ صغر سنه) شريبًا صبورًا، غير متعاطٍ للخمور الثقيلة في الظروف العادية، ولا ينتظر من البيرة أي تأثير سريع على دوران رأسه قبل البيرة السادسة أو السابعة، مما معل طقس الشرب في مصر هو طقسًا اجتماعيًا من الطراز الأول، قليلا ما يحتوي على فعاليات صاخبة كالرقص والاحتفال، وإنما هو رحلة طويلة يحاول أن يستمتع بها أصحابها بغض النظر عن غايتهم الأخيرة وما قد يصلون إليه من انتشاء أو عدم انتشاء، ويمارسون فيها النشاط الرسمي المفضل لدول حوض البحر المتوسط، وهو الجلوس.

مما يجعل شريب الستيلا غالبا شريبا ذكرًا. فالسيدات المصريات، نتيجة للتضييق الاجتماعي الذكوري في مصر الذي يتسبب في حالة مزمنة من عدم الاحترافية، لا يفهمن ذلك السياق الاجتماعي لشرب البيرة، وإذا شربن، في غفلة مؤقتة من المجتمع الحمش، يكون ذلك بدافع الوصول إلى الانتشاء السريع والقيام بفعل تكتيكي منشود. كالرقص أو سب الدين أو القيام بمشهد استعراضي لتسلية الحاضرين

من الطاولة نفسها أو جذب انتباه الطاولات المجاورة؛ ولذلك يجب احتضان النساء وتوليتهم عناية خاصة حتى يصبحن على قدر من الجاهزية تسمح لهن بالريادة في مجال البيرة وسائر أنواع الخمور، كما أثبتن أنفسهن في شتى المجالات بإذن الله.

ومع انهيار معدلات بيع الخمور في السنوات الأخيرة، وغلق الكثير من البارات، وتضييقات البيع المتزايدة في رمضان، وامتلاك شركة واحدة للسوق مع غياب أي منافسات تذكر، يدل الوضع على سوق متدهورة، وتضييقات مستمرة.

وفي ظل تلك الظروف القاسية اختار الأقباط قطع علاقتهم الرسمية بالخمور، التي امتدت لقرون، وإن ظلت الخمور مختالة أمامه دائما، موجودة في كتبه ومخيلته وتاريخه وفي أحد بوفيهات السفرة، براقة وشهوانية، يشعر بوجودها ولكن لا يظفر بها، وتترك بعقله فجوة عميقة لا تمتلئ، وكأن ما يحدث تاريخيا للقبطي هو هانج أوفر طويل.

Δ

وبعيدا عن البيرة والزبيب والمشروبات الثقيلة يقبع النبيذ في مكان خاص. له هيبته ومكانته المحفوظة بسير الأحباء والذواقين. هناك مع السيدات مزدريات البيرة. مظللا بمباركة كنسيّة واحتواء في المنزل القبطي. المنزل القبطي قد أعد المكان لاستقباله، وساعد على انتشاره، بل وفي الكثير من الأحيان إنتاجه، وهو من حافظ على وجوده ومكانته، كواحد من أهم المشروبات التي لا يمكن الاستغناء عنها أو استبدالها. لماذا يحب القبطي النبيذ تحديدا؟ وكيف سيواجه المجتمع باستهلاكه للنبيذ؟ وكيف سوف يقوم تباعا بتفسير النصوص الإنجيلية الإشكالية؟ هل سوف يستطيع القبطي أن يجد مخرجا لمشهد العشاء الأخير؟ كيف نختبر حلاوة النبيذ من خلال التجربة القبطية؟ كل ذلك وأكثر سوف نتعرف عليه في الفصل القادم...

Δ

الفصل الثامن (ب)

الجيد من الأنبذة



لِمَنِ الْوَيْلُ؟ لِمَنِ الشَّقَاوَةُ؟ لِمَنِ الْمُخَاصَمَاتُ؟ لِمَنِ الْكَرْبُ؟ لِمَنِ الْجُرُوحُ بِلاَ سَبَبٍ؟ لِمَنِ ازْمِهْرَارُ الْعَيْنَيْنِ؟ لِلَّذِينَ يُدْمِنُونَ الْخَمْرَ، الَّذِينَ يَدْخُلُونَ فِي طَلَبِ الشَّرَابِ الْمَمْزُوجِ، لاَ تَنْظُرْ إلى الْخَمْرِ إذا احْمَرَّتْ حِينَ تُظْهِرُ حِبَابَهَا فِي الْكَأْسِ وَسَاغَتْ مُرَقْرِقَةً، فِي الآخِرِ تَلْسَعُ كَالْحَيَّةِ وَتَلْدَغُ كَالأُفْعُوان.

سفر الأمثال ٢٣



النبيذ بشكل خاص بتجنب الإشكاليات الملتفة حول الخمور بشكل عام. المسيحيون ما بين متشددين لمنع تناول الخمور بالكامل والمتساهلين قليلا (بما لا يفقد الإنسان صوابه واتزانه) كلاهما يستبعد النبيذ عن هذه النقاشات أو يتجاهله، وغالبا حتى إذا لم يتناولوه فهم لا يزدرون شاربيه. ربما كان ذلك لأنه مشروب قليل الكحول ويستلزم تناول الكثير منه للوصول لمرحلة فقد الاتزان، ما يزيد عن زجاجة كاملة للشخص الواحد؛ وثانيا لأن طقوس تناول النبيذ لا ترتبط بالبهرجة والاحتفالية التي ترتبط بها بقية المشروبات الأخرى. هو مشروب غير احتفالي بالكامل ولا يشرب إلا في سهرات هادئة أو بجانب الطعام، وهو ما يتلاءم مع شخصية القبطي غير المحب للفرح والاحتفال. وتلتصق بدوره التاريخي النكدي المتظاهر بالورع والهدوء والحكمة.

يبدو من التراث المسيحي القبطي أن فكرة الفرح والاحتفال في ذاتها مدعاة للندم وتقريع الذات، حتى إذا

تصاحبت مع شرب الكركديه، فالفرح غير مستحب في العموم وسط هذا العالم الشرير المليء بالظلم.

هذا قد يأخذنا في العموم للحديث عن فكرة الفرح عند المسيحي القبطي بشكل عام، لأنه من المفاتيح الهامة لفهم طقوسه وممارساته الدينية ومن ثم الغذائية، واستثنائه للنبيذ من مكيال تحريم الخمور. التاريخ الكنسي يعج بالأمثلة والشخصيات التاريخية المزدرية للعالم، والتي أعلنت حربا شخصية على الجميع، وكأن تفوقها الديني لا بد أن يرتبط بصدام تام مع ازدراء المحيطين وحياتهم وعاداتهم وتقاليدهم. وأخذت الشخصيات القبطية الرئيسية في التاريخ الكنسي في تأسيس وتأكيد الحد الفاصل ما بين مملكة العالم ومملكة السماء، كعالمين يستحيل أن يتلاقيا، وأن الإنسان لا يمكن إلا أن يهتم بهذا أو بذاك.

يتضح ذلك من التربية الكنسية التي لا تعدك إلا لكي تكون راهبًا، أو في أفضل الأحوال انغماسا في العالم، أن تكون كاهنًا. فالمال شر والشهوة شر والرغبة شر والفرح شر والفراغ شر والنوم شر. وإن التزمت بالواجبات الكنسية، فسوف تجد أنها تشغل دوامًا كاملًا، لا تحتمل

بجوارها أي اهتمام بأي شؤون دنيوية أخرى. كذلك لا يلتفت التاريخ الكنسي المدوّن أو الشفهي إلى أي شخصيات اجتماعية سوية، وليس لأي شخصية مسيحية قبطية في التاريخ القديم أو الحديث، ممن تحتفي بهم الكنيسة القبطية، أي دور علمي أو سياسي أو مجتمعي، ولم نسمع عن تبجيل الكنيسة الشرقية لأي شخص ذي حكمة استثنائية أو رجاحة عقل أو حسن تصرف، أو أي شخص كان لأفكاره دور مؤثر في حسم أي قضية.

لا تعج كتب التاريخ أو النوادر والعبر المستخدمة في الكنيسة، بسوى سِيَر المتطرفين، ممن أعلنوا الحرب على العالم، ومزدري المجتمع والمتسربين من التجنيد وبسطاء العقل والدين ومهابيل القرية والمتظاهرين بالجهل والحمقى والمغفلين. وتصنع من رفاتهم التذكارات ليلعقها باقي الأقباط في أقفاصها الزجاجية نهارا وليلا.[٢٣]

٢٣ لا نجد في المقابل أي تقدير يذكر لنماذج مسيحية عاقلة ومشرفة، كتوماس الاكويني، جون لوك، وسورين كيركجارد. من مارتن لوثر إلى مارتن لوثر كينج يعج التاريخ بفلاسفة وكتاب واقتصاديين وعلماء قدموا للمسيحية أكثر بكثير ممن تعج بسيرهم الكتب الدينية الأرثوذكسية..

فالمسيحي يكره العالم ومن في هذا العالم، وحتى إن امتلأت لغة الكنيسة القبطية بالحديث عن المحبة، فتجد في فكرها عن المحبة هي محبة فوقية، محبة تتفضل على المحب عطاياها، هي أقرب لفكرة العمل الخيري (charity) منظور الرفق بالآخر. محبة تضع شروطًا وقواعد للتفضل على المسيئين والأعداء بالمحبة، من أجل خلاص النفوس وليس لودّ الآخر، ليست محبة نابعة من تفهم الآخر ومعاشرته ومحاولة التفاهم والتعايش معه وتفهم منظوره واختلافه. هي محبة ذاتية متمركزة حول كل شخص بغض النظر عن طبيعة محيطيه، فالمحيطون من المسيئين والأعداء دورهم استعراضي ثانوي تماما في تلك المحبة. إنها محبة أخلاقية بغير مذاق، يتعاطاها المؤمن كمخدر لتعزيز إيمانه ودينه وزيادة رصيده السماوي، وليست محبة اجتماعية خالصة، فهي محبة مشروطة بوعد ومكافأة سمائية. إنها فضيلة شخصية غرضها أن تحتفظ بالفقاعة التي تعيش فيها، الخالية من الشرور والبكتيريا حتى تصل بك الفقاعة في النهاية إلى ملكوت السماوات حيث سوف تستمتع بصحبة الله الواحد والملائكة؛ ومن غير المستغرب إذا أن يخلو أي تصور للجنة وملكوت الله من ذكر لصحبة الأحباء أو الأقرباء، بل يقتصر الوعد القبطي في ذلك التصور على التخلص من عبء الجسد والذات والشهوات

والقاذورات، سوف يهنئك الله ويريحك من الصحبة التي عانيت من محبتها طوال حياتك.

الحديث عن جنة الأقباط لا يأخذنا بعيدا عن فهم منظورهم للفرح الأرضي، فإذا كانت تلك هي أحلامهم الجامحة في الملكوت السمائي وأقصى أمانيهم، فكيف يجب أن يكون واقعهم. الفرح المسيحي فرح فردي وليس حدثًا اجتماعيًا، مقتصر على الممارسات الدينية التي تربطك بالله الواحد، ولا تمارس اجتماعيا إلا على استحياء وبداعي التفضل بالمحبة، أو بصحبة تجمع من يشاركونك في هذا البغض المجتمعي ويسعون للتكامل الأحادي مع الله.

السعادة والانشغال الدنيوي يرتبطان بالخطيئة، وتكون عاقبتهما وخيمة، حتى حالات عدم الانشغال التام مثل الملل والفراغ والراحة، تسوقها لك الكنيسة في إطار قصصي تعليمي بأنها حالات تستلزم الندم وطلب المغفرة، لأنها مضيعة وقت، وأي مضيعة وقت تلهي عن الصلاة، وقد تدفعك في أي لحظة لارتكاب حماقات، كأن تشتهي امرأة، وتقتل زوجها، ناهيك بحالات الانشغال المقصود والممنهج؛ والشيطان يكمن في الفراغ.

فكيف تتصور إذا أن يكون موقف الكنيسة القبطية من الخمر، وما تصاحبه من لهو وطقوس اجتماعية ضارة، وفقدان للوعي والرشد والصواب والاتزان والأخلاق المروضة والمكبوتة. نظرية الخوف من الفرح وفقدان الاتزان هو تخوف شرق أوسطي أصيل، متجذر في كل الديانات الإبراهيمية بشكل عام. وأنا لا أفهم حقيقة التخوف من فقدان الرشد والاتزان والوعي؟ أين يكمن الخطر الحقيقي في ذلك؟ فماذا فعلنا بالاتزان لنحرص عليه بهذا القدر؟!

هذا إن وصل الأمر من الأصل لفقد الاتزان؛ والخوف من فقدان الصواب والاتزان ليس من الشريب المجرب، فإن الشريب المجرب يتدرب على معرفة حدوده، ويختار أن يتوقف عندها أو يتخطاها بوعي وحساب، ويعرف تبعات كل حالة، الشريب المحترف يعرف أين سوف يمضي ليلته، وينتقي في كل مرة ما يناسبه حسب متطلباته، يدرك أن الخمر لن تخرج سوى ما في باطنه بالفعل. كما يقول أبو نواس في أكثر توصيف الخمور بلاغة: أرى *الخمر* تربي في العقول فتنتضي كوامِن أخلاقٍ تثير الدواهيا؛ تزيد سَفيهَ القوم فضل سفاهةٍ وتترك أخلاق الكَريم كما هي.

فإذا كان الشريب يضمر شرا، فلن تزيده الخمر إلا شرا، وإذا كان لا يضمر سوى المعروف فلا يمكن أن تكون عواقب مبالغته غير حميدة، والشريب المحترف سواء كان سفيها أو كريما، فهو بالتدريب يعرف ما يكن وما يبطن ويعرف أينما يبدأ وأينما يتوقف؛ الخوف من فقد الاتزان هو بالأكثر للشريب المكبوت.

فعلى العكس ترى الشريب المكبوت يسوق الهبل والشيطنة حين يحتسي كوبًا من البيرة ويعمل فيها مجنون. وكم رأيت من الأمثال لذلك الشريب المتديّن المكبوت وهو أشر أنواع الشريبة. الشريب الذي يتعاطى الخمر بضمير مذنب واحتقار للذات تصدر عنه أشد الأفعال خبثا، وكثيرا ما يبالغ في تناول الخمر ربما لقلة خبرة بالنسب المعتدلة، وربما لاستعباط لإخراج عقده النفسية على نفسه والمجلس والمحيطين، أو لغرض دفين في قلبه أن يسوق نفسه عبرة للجميع عن مخاطر الخمر، باذلا نفسه فداء للبشرية.

تأصلت المحاذير نفسها من الإفراط والمبالغة في المنزل القبطي لتجاوره مع اليهودية والإسلام، لكن ماذا يفعل في الإرث الدسم من تواجد الخمور في التاريخ المسيحي؟

،استحالة إلحاق سمعته بأي شرور؛ وحين أقول استحالة،
اااا أعني صعوبة حقيقية، واعيا أيضا بفكرة أن القبطي لا
حيل عليه شيء حينما يحاول أن يغير المضامين
والدلالات لتناسب احتياجاته وتوافق مجتمعه. ودعني أسرد
بعض ما استطاع القبطي تغييره ليعطيه دلالات مناسبة
لظروفه وقنعاته.

اليهودية بالمقارنة يعتبر موقفها أشد حسما مع الخمور
في معظم المواقف، وإن وجدته شخصيا مكتوبًا بطريقة لا
سهى تماما عن الخمور. النصائح غالبا ما تكون مكتوبة
بأسلوب خطابة أب مجرب، وذي سوابق في الدرمغة،
ويعي بدقة ما يتكلم عنه، وينصح القارئ في أسلوب أبوي
تربوي، كأن يخاطبه في كتاب الأمثال ب(يا ابني)، وفي
الوقت نفسه يغرق في التفاصيل التي لا تدل إلا على أن
المتحدث أخذ نصيبه من التجربة، وأن ورعه لا يأتي إلا من
بعد إشباع لرغبات الخمور أو حتى في أثناء استراحة قصيرة
منها، ويطغى على الحديث نبرة شقاوة وتمرس مستترة على
طول النص، ومن المتفرض أن يتجاهلها القارئ الشاب
تماما، ويظل في انتباهه يستمع إلى خبرات الأب المجرب عن
الخمر ثم لا يقربها أبدا. وكأن الأب لا يعي خيلاءه ولا تأثير

ما يقوله من توصيف مدهش للعقار الثوري المثالي، الذي يوجه مستمعه الشاب مباشرة إلى التجربة.

العهد القديم عموما بما فيه من غرائب وعجائب، يبتعد بمسافة صحية عن باقي الإرث المسيحي من الأناجيل والكتب واجتهادات الآباء الأوائل. مما يترتب عليه في أكثر المقاطع إشكالية، أن يخرج منها المسيحي في تفسيراته بعناوين سهلة ورشيقة، ألا وهي أن العهد القديم له ما له وعليه ما عليه، وإنما أتى المسيح بالعهد الجديد ليغير ويطور ويبني فوق الإرث اليهودي التقليدي، حتى إذا بدت النتائج متناقضة تماما ما بين الكتابين المسيحي واليهودي (العهد الجديد والقديم)، فلا يعني ذلك للمسيحي اختلافا بل تطويرا وبناء، ولكن فيما يتعلق بالخمر فأين يقع الموقف الإنجيلي بالنسبة للنصوص القديمة؟



كانت هناك أقوال هنا وهناك تحذر من الإفراط في تناول الخمر، نعم. ولكن جميعها على لسان رسول الله الأكثر تزمتا؛ بولس. نتيجة لما عرف عنه من تطرف سواء في موقفه المضاد للمسيحية قبل أن يصبح

حبا، ثم في موقفه المناهض لها، وكأنه ليثبت جديته في ·ا الحالتين، وهو غالبا من يقول أكثر الوصايا مباشرة ،مصبلا، وكأنها دساتير جامدة، وهو أكثر كتاب الأناجيل اهتماما بالحرفية وحرصا على قولبة الإيمان الروحاني في إجراءات طقسية ممنهجة، تحفظ مقام وسلطة الديـنة، وتعطي المسيحي الحق الرقابي الإشرافي على الحياة الاجتماعية؛ بينما لم تذكر كلمة واحدة عن الخمر أو السكر نقلا عن يسوع.

وهنا تبدأ المشكلة الحقيقية مع مشاهد وأقوال إنجيلية حالصة، ويقوم ببطولتها الشخصية الرئيسية، يسوع بذاته. وعلى العكس من التصور الذي يروجه الأقباط بشكل خاص عن يسوع كشخص متقشف مزدرٍ للعالم، كاره للذات والملذات؛ يظهر وبوضوح موقف يسوع من الجلسات الودية وحماسه لأي دعوات طعام أو شراب، حتى إن معاصريه تعجبوا لإسرافه في الطعام والشراب، فقال لهم: لأنه جاء يوحنا المعمدان، لا يأكل ولا يشرب خمرًا، فتقولون إن به شيطانًا، ولما جاء ابن الإنسان (يقصد نفسه مشيرا إلى طبيعته البشرية) يأكل ويشرب، فتقولون: هو ذا إنسان أكول وشرّيب خمر، محب للعشارين والخطاة. (برواية لوقا ٧: ٣٤) في إبراز لتناقضه مع مبدأ يوحنا

المتقشف مكررا ما وصفه به معاصروه أنه كان أكولا وشريب خمر ويحب العشارين والخطاة.

غير ذلك من السمات العامة التي نستشفها من شخصية يسوع برواية الأناجيل، نجد مشهدًا آخر لا يمكن تجاهله، وهو عُرس قانا الجليل، البداية الرسمية لعمل يسوع الإعجازي حسب رواية لوقا. يكون يسوع في عرس ـوالمثير في الأمر أنه حتى تلك اللحظة لم يكن قد قام بأي أمور خارقة بعدـ وفي لحظة مفاجئة غير سارة، يدرك الحضور أن الخمر قد نفدت.

فيقوم هنا يسوع بالتعجيل من موعد ظهوره العلني كرجل خارق ويقوم بمعجزته الأولى، ويحول الماء إلى خمر. وليس أي خمر، إنه خمر يصل من الجودة إلى أن الحاضرين استاؤوا أن أهل البيت قدموا هذا الخمر الجيد بعدما لفحوا رؤوسهم بخمور أقل جودة.

يقول الأقباط اليوم، في نسختهم الشرق أوسطية المحافظة، إن النبيذ كان غير مسكر، بل إنه جاء ليفيق الحاضرون بحلاوته وجودة مذاقه، في إشارة للذة وطعامة وشهاوة الإيمان. وأنا لست ضليعا بالأمور الفقهية ولكن ما أفهمه قليلا هو الخمور، وأنني إذا كنت سكرانَ وأذاقني

نخص مشروبًا أفقد معه نشوتي فلن أكون سعيدا. أما على العكس وإذا كنت خرمانَ بنصف انتشاء، وأرى بعيني سهرة على مشارف الخراب، ثم أخرج شخص من عبه زجاجة براندي إيجيبت أو كافانتيش أو فيريكوت، فسوف أعبد ذلك الشخص في التو واللحظة، وألهج في مناجاته نهارا وليلا.

يصل وضوح تأصل تناول الخمور في المسيحية إلى ذروته في مشهد العشاء الأخير، الذي قتل بحثًا. سهرة عيد الفصح، ليلة واحدة قبل تقديم يسوع للمحاكمة. ففي هذه السهرة المذكورة في رواية (متى ومرقس ولوقا ويوحنا) يختار يسوع أن ينهي رسالته كما بدأها بمشهد اجتماعي ترفيهي، يأكل فيه ويشرب مع أصدقائه ومريديه للمرة الأخيرة، وتوصية للأصدقاء بأنه مهما حدث في المحاكمة التالية، ألا يتوقفوا عن المقابلة والاجتماع والأكل والشرب ولا ينسوا ذكراه.

لا أسوق هذه الأمثلة تطاولا على شخصية يسوع، بل إنني أفضل تلك الشخصية الموصوفة في الأناجيل بدون إفراط في المعالجة، أكثر من نسختها المعالجة على الطريقة القبطية الشرقية، ولا أجد في محتواها الإنساني أي تهمة. ولا أبغي هنا تحديدا ترسيخ قناعتي الشخصية؛ كل ما أقوله إنه

هناك عدة زوايا لرؤية شخصية يسوع حسب الروايات الإنجيلية، ومن المستغرب أن تتفق الكنيسة الشرقية وقيادتها وشعبها على شخصية يسوع المتقشفة الخاملة بالذات. ربما لتكون موائمة أكثر لطبيعة حياة الأقباط، وتكون أشبه بشخصياتهم الانهزامية المتحفظة الخانعة الباردة، المتجنبة للصدامات، غير السياسية، غير الاجتماعية، غير المكترثة، عديمة التذوق، متبلدة المشاعر، مبتورة الأعضاء، التي لا تهتم بأكل ولا شرب ولا صحبة ولا جنس.

أتفهم قليلا أن يتبنى الأقباط تلك الرواية، نظرا لخطورة البدائل، مشهد مغرق في السرائرية والرمزية والقداسة، أو جلسة دنيوية ترفيهية عابثة، يجد القبطي نفسه محصورا في اختيار أن يتبنى إحدى الروايتين فقط. لا يعرف كيف يخرج من ورطته، إما أن يوافق المجتمع ويقول إن الخمر حرام وبهذا فهو يحصر المشاهد الإنجيلية في معالجة متعالية، غير بشرية وغير مجدية؛ وإما أن يتخلى عن ذلك الدفاع المستميت تماما، ويضطر حينها إلى أن يضع نفسه محاميا عن الخمور، ويتقبل بوضعه المجتمعي كزنديق وهلّاس وصاحب كاس.

فلا تجد منطقة وسطى يتنازل فيها المؤمنون عن تفسيرهم السماوي المتعجرف، أو يترفع فيها المجتمع

الإدراكي عن النظر لمجلس الخمر باعتباره فسحة واستراحة العقل والذوق والأخلاق ويربطون تصوره بالهزل والمجون والخلاعة، وتعامل الكثيرين معه بسطحية.

أعتقد أن الخطأ نابع من المبالغة في كل الحالات، المبالغة في التحفظ من تناول الخمر، والتحذير الزائد، والخوف المبالغ فيه من الخمور، وما قابل ذلك من مبالغة في تناول الخمور، وهما مبالغتان تتماشيان جنبا إلى جنب، وينموان معا في البيئة نفسها، في دائرة مغلقة من التمادي المتبادل. التخوف والتحذير الزائد المتأصل في الشرق الأوسط كان قد أدى إلى تطور طريقة الشريب العربي، والشريب العربي بقدر ما هو مرهف، ويستطيع القارئ العربي أن يتواصل معه شعوريا، إلا أننا لا نستطيع أن ننكر أنه قد يكون نموذجًا مقلقًا للمجتمع أحيانا، وهو من أضر بالمشهد الترفيهي لاجتماعات الخمور أضرارًا بالغة، وتسبب في التخوف والتحذير المتزايد.

والشريب العربي الشرق أوسطي، هو شريب خمر ذو أداء مميز، فهو ليس كالأوروبي المدلل الذي قد يرشف بعض النبيذ بجانب الطعام، ويعد ذلك تعاطيا للخمور، وليست لديه ثقافة الأمريكي الملول الذي يحتسي البيرة وهو يشاهد مباراة رياضية، فتلك رفاهيات لم يعتَد عليها؛ ولا

يأخذ تناول الخمور بمجانية، فهو لا يشرب الخمور عموما بانتظام يومي وجرعات محددة، نتيجة لندرة الموارد، فقد يبالغ قليلًا حين وجودها، ونتيجة لأن تناول الخمر غير مستحب اجتماعيا ودينيا في مختلف الديانات الشرق أوسطية، فلا يخترق الشريب العرف الاجتماعي والديني إلا فيما يستحق، فلا يفعل ذلك من أجل زجاجة بيرة، ولا من أجل شوت ويسكي. فإذا قرر الشريب العربي أنه سوف يشرب الخمر، وتوافقت الظروف، وتوفرت الموارد، فهو يشرب كالأبطال!

ومهما تنقل الشريب الشرق أوسطي، وتعايش مع ثقافات أو مجتمعات مختلفة، وحتى إذا توافرت له الخمور في كل مكان، فإنه من الصعب جدا تغيير طرقه في تعاطي الخمور، التي قد تكونت على مدار القرون، ولا يستطيع تجاهلها في لحظة. وحتى أنا بنشأتي القبطية، وحتى إذا تعودت على الشرب بشكل أكثر انتظاما، وكانت الخمور بالنسبة لي أكثر توافرا، إلا أنني إذا سألني أحد الآن عن رغبتي في كأس نبيذ بجانب الطعام، فأنظر له مرفوع الهامة، وأعترف بترفعي عن هذه التفاهات، وأنني -حتى اليوم- حينما أشرب، فانا أشرب كعربي.

هذا يعني بالضبط كما وصفه الحكيم سليمان ببراعة ...بدة: ويل وشقاوة ومخاصمات وكرب وجروح بلا سبب ..مهرار العينين وغم كاسح... ربما نتيجة لذلك أعطينا ..ورة سيئة للخمور.

ولكي ننهي هذه السلسلة من المبالغات أو حتى نبطئ من عجلتها قليلا، يجب على القبطي أن يكون جبهة دفاع ..ن الخمور، ويتخلى عن عناده قليلا، ويتعامل مع إرثه بشيء من التفهم والتسامح. من المفترض أن يقوم المتدين القبطي من أجل تقريب وجهات النظر، والوصول لمنطقة متوسطة وسوية، إما بتغيير شكل وطقس القداس الإلهي المسيحي بالكامل ليناسب الفهم العصري لمتطلبات المريدين، ويصل إلى أن يكون نافعا لحاضريه، يجذبهم إليه احتياج حقيقي وليس بمبدأ الواجب والتعود والاضطرار كونه مرهونا بدخول الجنة. وإما يستعين ببعض الصرامة القبطية ومحاولا دمج إرثها الثقافي وجديتها لسد الثغرات التي نجدها في مجلس الخمر اليوم.

يجب العمل على النهوض بطقوس مجلس الخمر لتصل إلى درجة تسمو بحاضريها إلى مستوى من الصفاء والامتلاء بالروحانية، ولا تهدد حاضريها بفقدان وجاهتهم أو كرامتهم، وتنزع ارتباطها المشين بقلة القيمة. واجب

على مقدري الخمور بأنواعها مسؤولية التمثيل المشرف لمجلس الخمر، لجعله وسطا مطمئنا وجذابا، بما يكفي لضم جيل جديد من النشء، وطمأنة المجتمع ورجال الأمن. والإعلاء من شأن المثل العليا للسكيرة من المبدعين، وترويج قصص النجاح، وطرح بروتوكولات واقعية وعاجلة للتجمعات الترفيهية، لتصبح بديلا حقيقيا قويا وتنافسيا أمام المبالغات الدينية!

هذا ما أستطيع أن أقوم بتغييره بشكل فعال لما في ذلك من سهولة نسبية، حيث إن تغييره لا يعني تغيير منظومة كنسية كاملة ولكن تأسيس طقوس يمكن للفرد أن يقوم بها بشكل يومي، وبمبادرات فردية. ويقوم كل فرد بترسيخ قواعدها على الأقل في الدوائر الاجتماعية الضيقة. وما أقترحه هو أن يأخذ شكل مجلس الخمر بعضًا من مميزات الطقس الكنسي القبطي، ونستغل نظام الطقوس التي ساعدت الأقباط على الاحتفاظ بشيء من الثبات عبر القرون، لكي نرسخ لمجلس خمر جيد وممتع ويضيف إلى حاضريه.

وهو ما سوف نتناوله في الفصل التالي.

وأتركك أيها القارئ العزيز مع رسالة الجاحظ في
،صف الشارب والمشروب، والتي يصف فيها النبيذ، وقد
،اله هنا شخص يدعى أبا عثمان عن الخمر، ويبدو أنه لم
ـاله سؤالا محددا، لأن الجاحظ ليس الشخص الذي
ـاله نوعًا من الأسئلة التفصيلية عن شيء ما، فقد يبدو
،لك اجتزاء من علمه وتحديدًا لمعرفته وإنقاصًا لمحتوى ما
،كن الاستفادة منه، فكان السؤال على الأرجح شيئًا على
مرار: ماذا عن النبيذ؟ وهنا أجاب الجاحظ بهذه الرسالة:

الجيد من الأنبذة يصفّي الذهن، ويقوّي الركن، ويشدّ القلب والظهر، ويمنع الضيم والقبر، ويشحذ المعدة، ويهيج للطعام الشهوة، ويقطع عن إكثار الماء الذي حلّ الأدواء منه، ويحدر رطوبة الرأس، ويهيج العطاس، ويشدّ البضعة، ويزيد في النطفة، وينقي القرقرة والرياح، ويبعث الجود والسماح، ويمنع الطحال من العظم، والمعدة من التخم، ويحدر المرأة والبلغم ويلطّف دم العروق ويجزيه، ويرققه ويصفّيه، ويبسط الآمال، وينعم البال، ويغشي الغلظ في الرئة ويصفّي البشرة، ويترك اللون كالعصفر، ويحدر أذى الرأس في المنخر، ويموه الوجه ويسخن الكلية، ويلذ النوم، ويحلل التخم، ويذهب بالإعياء، ويغذو لطيف الغذاء، ويطيب الأنفاس، ويطرد

الوسواس، ويطرب النفس ويؤنس من الوحشة، ويسكن الروعة، ويذهب الحشمة، ويشجع المرتاع، ويزهي الذليل، ويكثر القليل، ويزيد في جمال الجميل، ويسل الحزن، ويجمع الذهن، ويذهب الهم، ويطرد الغم، ويكشف عن قناع الحزم، ويولد في الحليم الحلم، ويكفي أضغاث الحلم، ويحث على الصبر، ويصحح من الفكر. ويرجي القانط، ويرضي الساخط، ويغني عن الجليس. ويقوم مقام الأنيس، وحتى إن عزّ لم يقنط منه، وإن حضر لم يصبر عنه، ويدفع النوازل العظيمة، وينفي الصدر من الخصومة، ويزيد في المساغ، وسخونة الدماغ، وينشط الباه حتى لا يزيف شيئًا يراه، وتقبله جميع الطبائع، ويمتزج به صنوف البدائع: من اللذة والسرور، والنضرة والحبور، وحتى سُمّي شربه حصفًا، وسمي فقده خسفًا.

وإن شرب منه الصرف بغير مزاج تحلل بغير علاج، وينفي الأحزان والهموم، ويدفع الأهواء والسموم، ويفتح الذهن ويمنع الغبن، ويلقن الجواب، ولا يكيد معه العتاب. به تمام اللذات، وكمال المروءات. ليس لشيء كحلاوته في النفوس، وكسطوته في الجباه والرؤوس، وكإنشاطه للحديث والجلوس.

مر الألوان، ويرطب الأبدان، ويخلع عن الطرب الأرسان.





الفصل الثامن (ج)

تأسيس لبروتوكولات مجلس الخمر

– اصنعوا هذا لذكري

يومُ سَبتٍ وَعِندَنا ما كَفى الحُر طَعامٌ
وَالوردُ مِنّا قَريبٌ وَلَنا مَجلِسٌ عَلى
النَهرِ فَيّاحٌ فَسيحٌ تَرتاحُ فيهِ القُلوبُ
وَدَوامُ المُدامِ يُدنيكَ مِمَّن كُنتَ تَهوى
وَإِن جَفاكَ الحَبيبُ

البحتري إلى محمد بن يزيد المبرد يدعوه إلى مجلس الخمر

(البحتري ٨٢٠ – ٨٩٧ م)



سمعت أن جدي، (ليس من كان يشرب الشاي بالروم ويقدم للكاهن الويسكي، بل دوكها) كان يصنع قداسه الخاص في المنزل بدلًا من الذهاب للكنيسة. وأعتقد أنها مشكلة متأصلة في العائلة كلها، أن أفراد عائلتنا بالذات يجدون تنافسية غير مبررة مع كل فئات المجتمع، مع شعور عام بالندية مع كافة المهن والحرف والفنون بتخصصاتها، وقد تربيت على قناعة تامة، أن ليس لدى النجار والسباك والحداد ما يقدمونه أكثر مما أستطيع أن أقوم به بنفسي. وما دمت قد استطعت أن تنجز العمل بنفسك، ولديك من الذكاء والموهبة والقدرة الكافية لذلك العمل، فتكون مخطئًا إذا طلبت خدمة أو نصيحة أي شخص لا يزيد عنك ذكاء أو موهبة أو قدرة. ولا يقتصر الأمر على الحرف اليدوية فحسب، ولكن أي عمل يمكن أن تنجزه بنفسك، ومع بعض الدراسة والمعرفة العامة والأدوات المناسبة، تستطيع أن تسير أمورك في مجالات عديدة، بداية من

أساسيات المحاسبة إلى الصيدلة وحتى بعض العمليات الجراحية البسيطة.

كان جدي متعدد الحيل والمواهب يشبه الكثيرين من جيله؛ يطبب الحروق بمعجون الأسنان، ويوقف نزيف الجروح الكبيرة بالبن، ويعالج الإمساك بالسلامكة والكحه بورق الجوافة والبرد بمضاد البرد الأوحد: شوربة الدجاج لديه بديل طبيعي لأي دواء لعلاج أي مرض، ولكنه كان مبالغا قليلا في استقلاليته وعدم اعتماده على أي قوى عاملة خارجية، فكان إذا احتاج أن يخلع لنفسه ضرسا، يقوم بربطه بفتيل صنارة صيد وربط الطرف الأخر من الفتيل في مقبض باب ثم... تمام؛ لا داعي للتفاصيل.

ذهب جدي في تماديه في الاستقلالية إلى أبعد من ذلك قليلا، ففكر أن ما يقوم به الكاهن في القداس لا يحتاج إلى موهبة أو حنكة معينة، ويبدو أنه كان على قناعة كذلك أن القس ليس إنسانا أفضل منه بأي حال، (مش عشان بيلبس جلابية ومطوّل دقنه) فبأي وجه يجب عليه اتباعه والاعتراف له، وتبجيله أكثر من أي شخص آخر؛ ومن هذا المنطق كان يقوم هو بعمل قداس منزلي في الضيّق، ويناول في المنزل من يريد التناول، سواء من أفراد عائلته أو أي من الجيران المحيطين ممن يستقربون منزل جدي أكثر من

الكنيسة، ومن التعقل أن يتعاملوا مع الكاهن وغير الكاهن على حد سواء، بدون إفراط في تبجيل أي شخص. فلم يكن جدي يدعي أنه كاهن، ولا أنه أكثر طهارة أو أعلى شأنا من المحيطين، بل إنه باستطاعة كل فرد أن يقيم قداسه الخاص بطريقته الخاصة. فكان يتعامل مع القداس كما تتعامل الأمهات مع الكُشَري، بمنطق: تعالى هاعمل لك في البيت أحسن منه.

من بين كل التوجهات الدينية والفلسفية المختلفة، سواء التي أتفق معها أو أختلف، إلا أنني دائما أقدر التفرد. تلك القناعات المميزة، ذات القرار الواعي، غير المقلدة، أحترمها بشكل خاص. ولتلك القناعة المتفردة، المختلفة مع الكنيسة لأغرب الأسباب، لأنها في هذه الحالة غير مقدسة بما فيه الكفاية، أحمل لذلك الرجل الكثير من التقدير، وسوف أشرب كأسا في ذكرى ذلك الرجل البركة.

وبالرغم من أنني لم أعاصر هذا الجد ولا أتذكره بشكل قاطع، إلا أن جيناته التي أحملها، ربما تكون هي من أوحت لي بالتعامل مع القداس بمنطق إنساني، وأحاول تفكيكه إلى عناصر أولية واضحة. ومن ثم يمكن انتهاج خطواته وترتيبه، على أي مجلس خمر تقليدي، وأصنع قداسي الخاص بطريقتي، الأمر الذي قد يجد فيه بعض

المسيحيين انتهاكا لقدسية الرموز المتوارثة، ولكنه ليس كذلك، فهو محاولة للتقريب في وجهات النظر. ما أريد القيام به ليس الحط من شأن القداس القبطي، بل إعلاء شأن مجلس الخمر في المقابل.

*

وسوف أحاول أن أختصر الخطوات الرئيسية التي يتكون منها القداس القبطي اليوم[٢٤]، وهو في مضمونه إعادة تمثيل لمشهد العشاء الأخير، حسب وصية يسوع برواية لوقا (١٩:٢٢) في أثناء مجلسه حينما قال: اصنعوا هذا لذكري. وغايته إعداد للنبيذ والخبز كقرابين، وتحويلهما من حالتهم المادية إلى حالة روحانية وقدسية، ثم مشاركة تناول ذلك الخبز والخمر المقدس ولكن بشكل رمزي.

أولا يجب أن يكون الحاضرون مهيئين للطقس المقدس وذلك عن طريق الاعتراف والصوم قبل القداس وهي طقوس لا تقل أهمية عن حضور القداس نفسه.

---

٢٤ حسب القداس الباسيلي، وهو القداس الأكثر شيوعًا في الكنيسة القبطية، وقد وضعه باسيليوس الكبير (٣٢٩-٣٧٩م) أسقف قيصرية كبادوكية، وهو القداس الأكثر انتشارًا في الأيام السنوية (غير الأعياد والصيامات) وهذا فقط لقصر مدته نسبيا بالمقارنة بالقداس الكيرلسي والغريغوري.

ثم يبدأ القداس بمرحلة الاستعداد وفيها ارتداء الملابس الخاصة حسب التقليد، والتأكد من نظافة وإعداد المكان. ثم مرحلة تقديم الحمل، وهي المرحلة التي يختار فيها الكاهن بصاحبة خدام المذبح النبيذ المناسب، وأفضل الخبز المتوفر القربان، ثم يصلون جميعا صلاة الشكر. يحلل الكاهن الخدام، ويبخر الهيكل، ويغني الشعب لحن طاي شوري.

يلي ذلك القراءات، والتي يقوم بها أحد خدام المذبح، ليتلو على الشعب بعضًا من مواعظ الرسل الأولين (ما يعرف بالبولس والكاثوليكون والابركسيس) ثم يأتي السنكسار ما يعني باليونانية أخبارًا أو سيرة، وتتلى في هذا الجزء سير القديسين، ثم يقرأ جزء من الإنجيل وسيرة يسوع.

بعد ذلك تأتي الأواشي، جمع تكسير لكلمة أوشية أي طلبة، طلب السلام، والصحة للآباء، ودوام الاجتماعات، والملوك والحكام، والموضع (أماكن التجمع كالكنائس والأديرة)، وللمياه، والزرع والحصاد والثمار وأخيرا للقرابين.

ثم يسرد الشعب قانون الإيمان وهو الدستور الذي اتفق عليه الأقباط الأرثوذكس ليجمعهم ويلخص قناعاتهم

الإيمانية. بينما يغسل الكاهن يديه وينفضها ثلاث مرات، كأنه ينفض يديه عمن يخالف هذا الدستور.

يقبل الجميع بعضهم بقبلة مقدسة، وهم يغنون أغاني للست (السيدة العذراء)، ثم صلاة الصلح، التي تضمن صفاء النفوس، حتى لا يكون أي شخص يحمل ضغينة للآخر أو أي من الشعب ضغينة للكاهن. يرشم الكاهن خبز القربان ويقسمه، ويشكر ويقدس ويبارك الخمر، ويسجد الشعب لله بخوف ورعدة، لأنه موعد حلول الروح القدس، وهي نقطة فاصلة في القداس.

بعدها تأتي التراحيم، أي طلب الرحمة والمغفرة، للمتوفين والمرضى والمسافرين، ويقول الشعب: (كما كان هكذا يكون من جيل وإلى جيل وإلى دهر الدهور). ثم صلاة القسمة ويقسم فيها الكاهن القرابين ويباركها، ثم يناولها للحضور من الشعب وسط المزامير وترانيم البهجة والتسابيح. يوزع الكاهن بعدها لقمة البركة، كتذكار للحاضرين ويصرفهم بسلام.

*

فالقداس القبطي إذا قمنا بتفكيكه إلى خطوات إنسانية وانتزعنا منه هالته الشعائرية، وما يتراكم فيه من

محفوظات ومردات، نجد أنه يتلخص في خطوات غير مضرة على الإطلاق: الاستعداد النفسي والجسماني لحاضر المجلس؛ إعداد المكان للطقس المنشود؛ اختيار القربان المناسب والخمر المناسبة؛ قراءة النصوص المستحبة عن سِيَر الأحياء؛ طلبات الصحة ودوام الاجتماعات؛ إعلان الاتفاق على المبادئ والقناعات الواحدة؛ التأكيد على المصالحة والمحبة بين الجالسين؛ مباركة وتقسيم المأكول والمشروب؛ تذكر الغائبين؛ ثم تناول الخبز والخمر بعد ذلك مصحوبا بأناشيد من الفرح والغبطة؛ وبعدها ينفض المجلس ويشكر الحاضرون مضيفهم وهو يصرفهم بسلام.

كلها طقوس حميدة، إذا أمكننا استخلاص الشق الإنساني منها لكانت مفيدة في إنجاح مجلس الخمر بشكل منهجي وفعال.

*

الإعداد النفسي والجسماني للحاضرين

وهو أمر بسيط. لا تذهب إلى مجلس الخمر بمعدتك ممتلئة أو بقلبك ضغينة. وللإعداد لذلك حاول أن تجهز للأولى بالامتناع عن الطعام لساعات معدودة، فكما هو من غير اللائق أن تلبي دعوة لمأدبة بمعدة ممتلئة فمن غير المهذب

أن تذهب إلى مجلس الخمر وأنت غير مستعد جسديا، فلا تكون ممتلئًا أو منهكًا أو جاي تنام. وللإعداد للثانية حاول أن تنهي أي خلافات سابقة مع أي من حاضري المجلس أو مضيفيه لتكون الجلسة مباركة وخالية من أي شرور. ولقد قال يعقوب في رسالته (٥:١٦): اعترفوا بعضكم بعضا بخطاياكم. وكما يقوم الأقباط بانتهاج هذا المبدأ بشكل حرفي، وأسسوا عليها تقليد الاعتراف للكاهن؛ يمكننا كذلك التعامل مع المبدأ نفسه بشكل تكتيكي، فالمبدأ قبل أن يصبح طقسا مقدسا فالمقولة في ذاتها لا تحمل سوى أساسيات الروابط الاجتماعية السلمية.

إعداد المكان

بالطبع يكون على المضيف أيضا إعداد وتهيئة المكان، من حيث شكل المجلس وتناسبه مع عدد الزوار المتوقعين. ونظافة المكان وتسقيع الخمور وتوفير الثلج والصودا والليمون والمزات. وبدلا من طقوس البخور يمكن الاهتمام بأمور معاصرة في المقابل، مثل اختيار الموسيقى مثلا والخلفية السمعية. فموسيقى مجلس الخمر من حيث نوعها أو علو صوتها يجب أن تحافظ على مستوى معين، والأهم من محتواها الذي قد يختلف تبعا لذوق المضيف والمدعوين، هو درجة علو صوتها. علو الصوت المناسب هو حسبما

،ول الحكمة لا يقاطع ولا يربك، (لا يسحلك ولا ،صلك) أي إنه ليس عاليًا ليقاطع حديث المجموعة أو احذب انتباههم عن الحدث الرئيسي وليس منخفضًا ،القدر الذي قد يسبب ربكة للحاضرين نتيجة للحظات ،السكون التي قد تهدد راحة الحضور وتدفعهم للكلام في أي ،وضوع بتسرع لملء الفراغات الموترة.

واختيار نوع الموسيقى يتم أولا على ذوق المضيف وهو المشرف على المجلس ليكون بصمة خاصة بمجلسه، وبعطيه طابعا مستقلا، على ألا ينزلق لأنواع ذاتية لا نعجب غيره، ولا يمثل كذلك لكل متطلبات الحضور حتى لا ينتهي التجمع إلى برنامج ما يطلبه المستمعون. وتنحرف الجلسة عن مسارها الاجتماعي. والاختيار النهائي بالطبع يكون بالتراضي وبموافقة كل الحضور على حسب كل مجلس أو على الأقل بعدم اعتراضهم جذريا.

اختيار القربان

أهم أساسيات مجلس خمر ناجح هو اختيار صنف الخمر المناسب، ولا يعني الاختيار ضرورة أن يكون الصنف متجددًا دائما، بل لا بد فقط أن يتم الاختيار بوعي، حتى إذا انتهى لشرب البيرة في كل مرة. والشروط

التي يجب وضعها في الاعتبار حين اختيار صنف الخمر للجلسة هي المناسبة والمناخ. فلكل مناسبة نوع مناسب. فلجلسة تسامر الأصدقاء مشروب وللاطفة الأحباء مشروب، وللتشبيك مع زملاء العمل مشروب، ولمشاركة الفرح مشروب وللمواساة مشروب ولمبادلة الأسرار مشروب وللدرمغة مشروب.

ثم يجيء عنصر المناخ ولكل مناخ مشروب مناسب وقد تكلمت عن ذلك، وهو شرط لا يتغير كثيرا بشكل يومي ولكنه سوف يكون عندك جدول شبه ثابت لمشاريب الصيف والشتاء. وتذكر دائما عزيزي القارئ المصري أن العرق أو الزبيب يصلح لجميع المناسبات وجميع الأغراض وفي مختلف درجات الحرارة.

ومن دمج الشرطين الأول والثاني تحصل على الصنف المناسب. ثم يأتي اختيار النوع، والنوع أو الماركة في أغلب الأحيان في مصر هو قرار محسوم، حيث لا توجد الكثير من الاختيارات، ولن تعتمد المفاضلة بين الشركات المختلفة على سوى فصل واضح للحالة المادية والقدرات الصحية. ، لتختار ما بين الأنواع المحلية الرخيصة والخطيرة نسبيا أو الأنواع المستوردة الغالية والأقل خطورة.

المهنيات والقراءات:

وتلك هي المقابل للنوادر والأحاديث الرشيقة عن حصيات يجتمع على معرفتها الحاضرون، يقرأ في المداس أجزاء من سيرة يسوع أو سير بعض القديسين دأرضية مشتركة وموضع اتفاق، وهي بداية جيدة المجلس الفعلي بشكل تكتيكي للتأكيد على الثوابت التاريخ المشترك بين الحاضرين في المجلس. وتكون تلك الفقرة أشبه بتشبيك اجتماعي وتاريخي للحاضرين، وحتى إذا صادف ذلك وجود عناصر جديدة، فيمكن التندر حينها على المعارف المشتركة، كبداية لتربيط الأواصر ومد صلات الصداقة وتأكيد التاريخ المشترك. وهي فقرة هامة حتى لا يشعر أي من الحاضرين بالاغتراب، وحساب مدتها لا بد أن ينتج عن قرار واعٍ. فتذكر عزيزي الشريب دائما أن الجلسات التي لا تحتوي على سوى التندر بالماضي لا مستقبل لها. فالفقرة هي بداية جيدة للتشبيك على أن تنتهي بحساب وبشكل انتقالي سلس.

الأوشيات والطلبات:

وهو توقيت مناسب للأحاديث الصغيرة، والمواضيع العامة، والاهتمامات الجماهيرية، مثل الكلام في السياسة والاقتصاد والتاريخ، على أن يتم التأكيد دائما على

الدوافع المشتركة والغايات النهائية، أكثر من التركيز على أساليب تطبيق تلك التصورات. فالأوشية أو الطلبة هنا هي الغاية التي على المجلس إعلانها وتذكرها أولا لمنع الخلافات

ويمكن كتذكير بهذه المبادئ أن ينشد الحاضرون معا أغنية كلنا عايزين سعادة للمرحوم إسماعيل ياسين.

قانون الإيمان:

وقانون الإيمان والذي يمارسه الأقباط بشكل حرفي ويعيدون تلاوته في كل مرة، يمكن الحفاظ عليه من حيث المبدأ مع تغيير المحتوى، فلا بد من أجل مجلس ناجح أن يرتبط الحاضرون ببعض القناعات العامة على الأقل قناعات يمكن أن يكون شقها الأكبر مستوحى من وثيقة حقوق الإنسان، وباقيها مستمدًا من التجربة والخطأ. وليس على الحاضرين تكرار تلاوتها في كل مرة ولكنها متفق عليها بغير نطق. وهي على الأرجح ينبغي أن تشمل أساسيات مثل: أن يكون غرض الجلسة واحدًا لدى كل الحضور، سواء للتشبيك، للتظبيط، لقضاء وقت سعيد. أن يراعى في المجلس الآداب العامة للحوار، فلا مقاطعة ولا استحواذ على الخطابة وكذلك لا امتناع عن الحديث. وكذلك يفترض في كل مجلس أن تكون هناك اتفاقات عامة

،لى الأمور التي يمكن التحدث عنها أو الامتناع عن الأمور الى تنشب بسببها خلافات عميقة. وأنا بشكل خاص لا احب التابوهات أو الامتناع عن الحديث في أمور معينة، لأنها تضرب القناعات العامة وقانون الإيمان في مقتل، بل امي غالبا لا يحلو لي سوى التحدث عن تلك الأمور مهما ،انت، وأفضل بشكل شخصي أن يتم الحديث في أي امور خلافية، وأتحمل عواقب أن يستثني ذلك من مجلسي الذين يتخذون موقفًا دفاعيًا بغير نقاش.

القبلة المقدسة وصلاة الصلح: والتأكد من صفاء المجلس

موضوع القبلات في صيغتها الحسية وليس الكنسية الرمزية، هو موضوع شائك وقد يخلق جوًا من التوتر إذا لم تكن طبيعة العلاقة بين الحاضرين بها شق جسدي في الأساس، ولا يمكن تطبيق تلك النصيحة بحذافيرها في سوى جلسات ثنائية خاصة أو حفلات جنس جماعي ممنهج. لكن النصيحة المستفادة هنا في صورتها الرمزية والتي أجدها ضرورية وهامة ولا يتبعها الكثيرون فهي البوح بالمشاعر الطيبة، والالتزام بقواعد اللياقة والكياسة، مهما بلغت درجة الصداقة وشعر الحاضرون بأنهم بغير حاجة إلى التصرف بشكل مهذب. وإظهار الحب والامتنان والتقدير

الحقيقي لرفاق ورفيقات المجلس، وذلك عن طريق النـ
الشفهي أو إظهار الاهتمام أو الملامسة أو المصافحة ا
قرص الحلمات والجناب والوراك في مداعبات أخرى
رقيقة. قد يذهب البعض بالتهذيب إلى درجة عرض
خدمات عينية أو تلميس الطرابيش ولكن ذلك ليس
بالضرورة شرطا للتعبير عن التقدير، وكل مجلس يفرض
ما يليق به وما لا يليق.

ونصيحة عابرة: اقترب من المجاملين والذين يفهمون
اللياقة والتهذيب مهما بلغ اختلاف أفكارهم عن أفكارك،
فهم خير جليس؛ وابتعد عن المتعصبين وقليلي الذوق،
حتى إن بدوا متفقين معك في الوقت الحالي، فالقناعات
تتغير وقلة الذوق تبقى. احذر كذلك من الناس اللي
بتسقف وهي بتضحك فهم يبالغون لأغراض خبيثة. وتذكر
المزمور الأول لداود الذي قال فيه أفرس الحكم الخاصة
بالتجمعات ومجالس الأصدقاء، "طوبى لمن يسلك في طريق
الرب، وفي طريق الخطاة لم يقف، وفي مجلس المستهزئين لم
يجلس" والقاعدة الذهبية هنا هي تجنب صحبة المستهزئين.

ويمكن لتخليد ذلك التقليد وتذكر ضرورته أن يندمج
المضيف والمدعوون في ترتيل دويتو غنائي يحمل تلك المعاني

،المشاعر النبيلة، كدويتو يا سلام على حبي وحبك لفريد الأطرش وشادية.

•مباركة وتقسيم:

في هذه المرحلة يجب أن يعتني المضيف بمجلسه. ،،ضيف المجلس كما يحظى بالكثير من التقدير والامتيازات الأدبية، يجب عليه أيضا تقديم القرابين والواجبات. ولضيفي مجلس الخمر أقدم هذه المجموعة من أبرز المزات البسيطة سهلة الصنع والتي تجلب البهجة للمجلس. وعادة تقديم المزات بجانب المشروب هي عادة بحر متوسط من الطراز الأول، ويوليها دول الجوار عناية خاصة، ومن الواجب الحفاظ عليها، وبما أن الأقباط هم الفئة الرسمية لشاربي الخمر في مصر، يجب أن يقع على عاتقهم مسؤولية الحفاظ على المزات المصرية الأصيلة. وأشهر هذه المزات المصرية هي ما يلي:

الخضراوات الطازجة: هي أسهل المزات وأظرفها وأكثرها ملاءمة وخاصة من الخيار والجزر. فهي منعشة ويسهل تناولها بدون شوكة وسكين. دلل مجلسك ببعض الخضراوات وأضف إليها عصرة ليمون، وضع بجانب طبق

التقديم ملاحة وكمون. وإضافة الليمون والكمون تضاعف المستوى بشكل مؤثر، يقدره الأصدقاء جيدا.

المكسرات: هي بديل سهل وبسيط أيضا، إذا لم يتوفر الوقت للتحضير للمجلس، وقلما يعترض أحد على السوداني المملح. فقط تجنب اللب لأن المجلس ينقلب به إلى جلسة قزقزة، ويعطل الجالسين ويلهيهم عن الحديث، وتجنب أيضا الكاجو واللوز وعين الجمل، ليس لارتفاع ثمنهم فحسب، بل لأنهم أفضل من اللازم، ويصيبون المستخدم بلوثة عقلية واستغراق كامل في القرمشة، وفقدان كامل للوعي والتركيز والتهذيب والكرامة والتحكم في النفس، لتترك المستخدم مأخوذا في حالة من الاستسلام الحيواني لغريزة القزقزة، لا تنتهي إلا مع انتهاء الكمية المقدمة، أو انتفاخ معدة المستخدم إلى درجة تعوق حركته، لذلك فالسوداني بوضعه المتوسط غير الممل وغير المفرط في الجودة يعد أفضل الحلول.

المخبوزات: وهي من الممكن أن تجلب جاهزة أو تحضر في المنزل، وهي ذات وصفات سهلة ولكنها تحتاج إلى بعض الوقت لتنفيذها، وتتراوح أنواع المخبوزات ما بين أبسطها كأصابع البقسماط (أو الباتون ساليه) إلى أكثر أنواع المخبوزات فذلكة وهي البروسكيتا. (وهو تحميص

،، مع زيت الزيتون والثوم وربما الطماطم والريحان) وإن ،،ـ معقدة إلا أنها تستحق المجهود المبذول فيها.

الغموسات: وهم ثلاثة، الطحينة والباباغنوج ،الحمص، وهي كلها أطباق جانبية يقدرها الجميع، الرغم من أنها أصناف مطلوبة إلا أن بها مشكلتين يجب ،. اهاتهما: أولا لا بد من أن تقدم مع طبق آخر من ،مموسات كالخبز الناشف أو البطاطس المقلية أو أصابع الفسماط، ولا بد من توافر أطباق جانبية كثيرة، حتى لا يغمس الجميع في الطبق نفسه.

المنقوعات: الكثير من البقوليات المنقوعة ثم المطهوة نعد من أفضل أنواع المزات، منها الفول النابت والفول الأخضر والحمص والترمس والفاصوليا البيضاء والحمراء واللوبيا، وكلها تعامل معاملة واحدة، إما بتقديمها على حالها مع قليل من الملح والكمون والليمون لتكون مأكولًا يدويًا، وإما تصنع منها السلطات بإضافة الخل والليمون وزيت الزيتون والملح والفلفل والسكر وبعض البابريكا والبصل الطازج.

المقليات: وهي مفيدة لأنها تبطن المعدة بطبقة من الدسم تناسب الخمور الثقيلة، تتربع على قائمة المقليات

البطاطس المحمرة بالطبع. ويوجد أيضا البطاطس التي تحمر مرتين، وتغمس في صوص حار وكسبرة خضراء وملح وفلفل أسود وشطة. وأفضل أنواع المقليات وأكثر المزات ملاءمة مع الكحول هي عروس البحر المتوسط: البــاريا.

تذكر الغائبين والنخب:

النخب، وهو ما لا أحب التعامل معه بمجانية أو باعتباره حدثًا عارضًا أو طقسًا مملًا نمارسه بدافع التعود. بل تكمن روعة ذلك الجزء في فهم وتحديد المغزى من المجلس، وبهذه المناسبة يجب أن نسأل أنفسنا سؤالا قبل اقتراع النخب وهو لماذا نشرب. ولا أقول إنه يجب أن يكون الجواب معقدًا أو أن يتحول النخب إلى سرد أدبي، ولكن أدعو فقط للتفكير فيه لثانية قبل الاقتراع، هل نشرب لننسى هموم اليوم أو نشرب لمباركة نجاح أو نشرب لمجرد أننا نحب مجالسة بعضنا بعضا.

وبرأيي أن أي يوم تستطيع فيه أن تحتفل فهو يوم جدير بالاحتفال. كل يوم لديك فيه رفاهية المال والصحة والوقت، وتسنح فيه الظروف للقاء صديق لديه من المال والصحة والوقت بالقدر نفسه أيضا، فهو يوم يستحق التقدير والنخب. وهو يوم مقدس لا يجب تفويته أو عدم

الاحتفال به، وامتنانا للقدر الذي جمع بكما في هذا اليوم
مول له اختصارا أفضل الكلمات وقعا على الأذن "في
صحتك" فيبادلك هو بالقول "في صحتك".

وتبادل النظرات في هذ اللحظة هو أمر حيوي وفي
غاية الخطورة، وهو من المفترض أنه من أساسيات
النخب، بينما المصريون لا يهتمون به على الإطلاق بقدر
اهتمام غير المصريين، وقد توفيت الغاية من الطقس
وأصبح لا يمارس إلا بشكل تقليد خالي المعنى، ذلك إن
اكترث به أحد. فإن تبادل النظرات هو اعتراف بكل ما
سبق وتأكيد لفهم ووعي كل طرف للشيء نفسه،
وللتذكير بأن الرفيق ليس مشروبك وإنما الشخص الجالس
معك، هو الأولى بالاهتمام وهو المدعى للاحتفال، وليس
المشروب سوى تذكير وتأكيد وتجسيد لهذا الامتنان المتبادل
وعرفان بهبة المال والصحة والوقت التي لن تكون لها قيمة
بغير صحبة تنفق فيها هذه الصكوك.

التناول:

يتناول الجمع المأكول والمشروب مرتلين أناشيد الغبطة
والسرور، كما يمكن أيضا تنغيم أجزاء من الحوار، فإن
تنغيم أي نص يضاعف من تقدير مستمعيه، ويغفل

مستمعوه عن طبيعة محتواه. وعلى المضيف المحترف أن يشرف على نظم التقييم والتقنين والإشراف والمتابعة، ويعتني بالضيوف، ويكون مسؤولا بألا يشرب أي شخص أكثر مما يحتمل أو أقل مما يرغب. ويجب أن يضع المضيف نصب عينيه كذلك القاعدة الذهبية للمناولة، والتي تتلخص فيما قالته السيدة أسمهان في إحدى السهرات ببلاغة (ماباحبش أشوف الكاس مليان ولا احبش أشوف الكاس فاضي) فيكون عليه تباعا ترديد ذلك القول، وملء الكؤوس الفارغة والحث على تناول الكؤوس الملآنة.

شكر وانصراف وتذكار:

حسب حالة الجالسين وقدراتهم الصحية في هذه المرحلة يمكن تصميم بلاتوه راقص بسيط، يكون على أنغام أغنية متعارف عليها مثل أغنية عايز أروح، أو كخاتمة مثالية رباعيات الخيام لأم كلثوم. ويوزع المضيف البركة على المدعوين وقد تكون مثلا أقراص أسبرين وفوار الماغنيسيوم لكي تقلل من حدة الهانج أوفر في اليوم التالي ويصرفهم في سلام. بينما ينشد الضيوف هذه الأبيات:

أولى بهذا القلب أن يخفقا، وفى ضرام الحب أن يحرقا.
ما أضيع اليوم الذى مر بي من غير أن أهوى وأن أعشقا.

اا، خفيف الظل هذا السحر نادى، دع النوم وناجي
الوتر، فما أطال النوم عمرا، فما أطال النوم عمرا، فما
أطال النوم عمرا... ولا قصر فى الأعمار طول السهر.





الفصل التاسع

الخـــل والملـــح



لا شيء أكثر منفعة للصحة من تقطيع كرنبة وغسلها وتجفيفها، ثم نثر الملح والخل عليها

دي اغريكولتورا - كتاب كاتو

٢٠٠ ق.م.



هذا الفصل يختص بتأملات الطعام، وهي كثيرة في الثقافة القبطية المصرية. وحيث إن الأعياد المصرية ترتبط بالطعام ارتباطًا وثيقًا وحصريًا، فلا يقتصر ذلك الطعام على أن يكون حلية جمالية أو قصة مصاحبة، بل بكثير من الاهتمام والتبجيل تضاف إليه معانٍ ورموز كثيرة، حتى جعلت منه أساس الاحتفال، بينما اقتصر الشق الديني واللاهوتي على أن يكون هو الحلية والخلفية والموسيقى المصاحبة للمأدبة الرئيسية. ومن خلال الملاحظة السريعة قد يبدو اهتمام المصريين بالطعام اهتماما طريفا يدعو للتندر والفكاهة، ولكن مع تدقيق النظر يتضح فداحة ذلك الاهتمام -الضارب بجذوره لأعمق من الجذور الدينية- ما قد يصل بك إلى نتائج خطيرة مثل أن يكون الإيمان الروحاني بالكامل قد يكون قد تم تفصيله على العادات الغذائية المتأصلة وليس العكس.

ولا أستبعد ذلك إطلاقا، فالمجتمع المصري الفرعوني هو مجتمع زراعي في الأساس، الزراعة هي مصدر رزقه

الأساسي وهي دينه ودنياه، وإيمان المعدة أكثر جد،
وعملية من إيمان العقل؛ فالعقل ما هو إلا وسيلة لتفصيل
القناعات الإيمانية على النظام الغذائي المتوفر. العقل يجعل
الغذاء المتوفر مستساغا، ثم مقبولا، ثم يجعله ملائما، ثم
مطلوبا. والدليل على ذلك أن معظم العادات الدينية
المسيحية التي تعرف اليوم هي عادات فرعونية كانت تمارس
بحذافيرها على ديانات وعبادات أخرى مختلفة، ولسوف
تتوالى الأزمنة وقد تتغير القناعات ويبقى النظام الغذائي
واحدًا. وهذا أمر مستحسن، لا أعيبه، ولكنه يصل إلى حد
الهزل عندما نرى ما وصلت إليه محاولة توءمة التقاليد
الزراعية مع الرموز الدينية، وقد أصبحت الكثير منها
ملفقة وبها الكثير من التسرع، دون الكثير من التدقيق،
ومع ذلك تظل المعتقدات الدينية جامدة لا تقبل الشك ولا
إعادة النظر.

يبدو الكلام غير واضح إذا لم يقترن بالأمثلة؛
فأضرب لكم مثال القلقاس الشهير، فالأقباط في عيد
الغطاس لا بد وبشكل شبه مقدس أن يتناولوا القلقاس،
وهي عادة وجدتها طريفة وما زلت أحافظ عليها بالرغم
من عدم قناعتي بالقصة من ورائها، فقط لأنه تقليد طريف
ومسالم ولأن القلقاس أكلة رائعة، توقظ جل مشاعرك

الة وتنشط خلايا كنت قد نسيت وجودها، وفي رهافة الله بعد طهوه، وتناغمه مع مرقه العشبي الأخضر، الطاهره بالمسالمة الذي يولد شبقا ساديا.

+

طريقة التحضير: تخلط شوربة الدجاج، وهي الأنسب مع القلقاس، مع الخضرة المكونة من ثنائي السلق (ابن عم السبانخ) والكسبرة الخضراء، مع ما ذاب من القلقاس داخل المرق (من فرط رهافته)، ودقة الثوم وتوابل الدجاج، لتنتج ذلك المزيج النادر، والمحكم في ترابط مكوناته. وحينما يقدم ذلك الطبق الثري ساخنا مع الأرز الأبيض وقطع الدجاج المسلوقة أو المحمرة، ثم تضيف إليه ليمونة مخللة أو زيتونة خضراء؛ يصرخ الطبق بالمذاق، لتلتحم معه لتجعله جزءاً منك وتكون جزءاً منه. فلمَ لا آكل القلقاس في الغطاس وغير الغطاس وكلما توفر وكلما وجدت مناسبة لتذكره.

+

التأملات المسيحية في هذا الصدد تقدر القلقاس التقدير نفسه، وتحاول أن تقنن ذلك الهوس في إطار ديني وشعائري، ليصل أحيانا إلى حد المزاح، الحد الذي لا يمكن أن تسمع شخصًا عاقلًا (مهما بلغ تدينه) يقوله بوجه

جاد، دون ابتسامة خفية تظهر من وراء الكلام لتقول لك: إنه يعرف أن ما يقوله محض هراء، وهو يعرف أنك تعرف أنه محض هراء، ولكنه يريد فقط أن يقول، دعنا نأكل القلقاس بحق معمودية المسيح.

وما يلي، أمثلة لبعض التأملات المرتبطة بالقلقاس المذكورة باختصار، ويمكن أن تسمعها من أي قبطي مهما بلغ مركزه الإيماني أو الكهنوتي، وبتنويعات مختلفة:

في القلقاس مادة سامة ومضرة للحنجرة، وهي المادة الهلامية، إلا أن هذه المادة السامة إذا اختلطت بالماء تحولت إلى مادة نافعة، مغذية، ونحن من خلال "ماء المعمودية" نتطهر من سموم الخطية كما يتطهر "القلقاس" من مادته السامة بواسطة ماء الطهو. القلقاس يدفن في الأرض ثم يصعد ليصير طعاما، والمعمودية هي دفن أو موت وقيامة مع المسيح. والقلقاس لا يؤكل إلا بعد خلع القشرة الخارجية، فبدون تعريته يصير عديم الفائدة، فلا بد أولًا من خلع القشرة الصلدة قبل أكله، ونحن في المعمودية نخلع ثياب الخطية لكي نلبس بالمعمودية الثياب الجديدة الفاخرة، ثياب الطهارة والنقاوة، لنصير أبناء الله.

القلقاس طبعا يتم تناوله بشكل شبه طقسي، في عيد الغطاس، أي اليوم الذي قام فيه يوحنا الملقب بالمعمدان، بتعميد يسوع. ولكن أين ذكر القلقاس في ذلك الطقس الإنجيلي؟ لم يذكر بالطبع. ولكن الديانة المصرية المتأصلة ليس لها علاقة بهذه الأمور، ومعمدان أو ليس معمدان وحلول الروح القدس من عدم حلوله، فهذه شكليات لا تهم القبطي في شيء. فإن منتصف يناير هو الموسم الزراعي للقلقاس، والمصري في ذلك الحين يأكل قلقاسا، وأيما حدث في ذلك اليوم من حوادث تاريخية، فالقلقاس ثابت والتاريخ متجدد ومتغير.

بالمنهج نفسه يتم تناول الشلولو (الملوخية الباردة) مع الليمون في عيد العذراء، والذي يقع في موسم ترعرع أوراق الملوخية. ولأن عادة أكل الشلولو هي عادة صعيدية في الأصل، فعندما تحصد حزم الملوخية في شهر شديد الحرارة كأغسطس، يصعب أكل الملوخية بالطبع كطبق شوربة ساخن، وبالأحرى يعد كطبق بارد ومنعش، حتى إنه يعد طبق الشوربة الوحيد في مصر الذي يقدم باردا، بإضافة الثلج أحيانا. وبعد أن تغلى أوراق الملوخية في الماء تترك لتبرد، ويعصر عليها الليمون للحفاظ على طزاجتها

ولونها. كلها أسباب مناخية وجغرافية وزراعية جعلت ،
الطبق يعد على هذه الشاكلة.

والتشبيهات كما نرى فهي على قدر من المشاا
ويمكن خلق الروابط الرمزية نفسها بين المناسبات الدب
المختلفة وأي مأكل أو مشرب آخر بمستوى التشبيهار
نفسه. فكما ترتبط المعمودية بالقلقاس، يمكن أن ترتبط
بالقدر نفسه بمحشي الكرنب أو المسقعة أو البودينج.

+

السؤال هنا؛ أين تكمن الخطورة في تصديق أو عدم
تصديق ارتباط الرموز الغذائية في المناسبات الدينية بالمواسم
الزراعية والمناخ؟

أعتقد أن الخطورة تكمن في التعريفات، أو تفريق
الرموز الدينية بين ما هو عادة، وما هو تأمل، وما هو
طقس، وما هو اجتهاد، بشكل واضح وقاطع، وإذا كان
أي منهما ضرورة. عملية قد تبدو بسيطة في البداية ثم
يتضح بعد التدقيق الالتباس الشديد ما بين هذه المفاهيم،
وهو ما يسبب المشاكل مع مرور الوقت.

فبينما قد يتفق معظم المسيحين اليوم على أن الرموز
الخاصة بالقلقاس والشلولو والبرتقال والجوافة مع

السابات الدينية ما هي إلا تأمل مسلٍ ومسالم وغير ضار،
مف فقط على تذكر قصص دينية ويحفظها من النسيان،
ماب أن العادات الغذائية تضفي دفئا عائليا وارتباطا
الثقافة المحلية لا يمكن إنكاره، ولكن قد تصبح أكثر من
مر د تذكار وتقليد أكثر جدية في بعض الأحيان، كمأدبة
الأعياد مثلا، فحتى العائلات التي لا تصوم ولا تلتزم
القلقاس والشلولو فلا بد من مأدبة الأعياد أن تحافظ على
وجودها، ويصبح اختراقها أو التغيب عنها أمرا جللًا.

ثم لا تصبح العادات مثار جدال أو مساءلة حينما
نتحدث عن الصيام بالكامل باعتباره عادة غذائية ورمزا
دينيا وليس ضرورة أو طقسا. وقد يتحول النقاش إلى
حرب طائفية متكاملة الأركان، حين يتعلق النقاش برمزية
الخبز والنبيذ في القداس، ويصل التحفز إلى أعلى مراحله
والموضوعية إلى أدناها. فأين ومتى بالضبط يتم تحديد ما هو
عادة وما هو تأمل وما هو اجتهاد، وأينما يصبح ضرورة
دينية، وصكًا لخلاص النفس. والأهم من ذلك، من هو
المخول وله الصلاحية بوضع هذه الحدود والاعتبارات.
وهل الزمن وحده كفيل بجعل كل التأملات المسالمة اليوم
مسلمات لا تقبل النقاش غدًا؟

هو سؤال هام، أطرحه لأنني قد رأيت ما قد تخلف الاختلافات الغذائية حين ارتباطها بالرمز الديني من صدامات عنيفة. تلك الرموز التي كانت في يوم ما لا تزيد عن طرافة عادة القلقاس وأصبحت اليوم تفرق شعوبا، وتفصل طائفة عن الأخرى، فقط بزيادة عنصر الوقت الذي جعل من التأمل الطريف حدا للخلاص، والبعد الزمني عن شخص قائلها أعطى التقاليد بعدا أسطوريا، ولمقولات الآباء وجاهة مقدسة.

قد تبدو مناقشة رمزية القلقاس اليوم أمرا مسالما ومحل فكاهة، إلى أن نرى فراقا بين صديقين حميمين بسبب التباس وجهتي نظرهما تجاه رمزية القلقاس. وإذا كنت عزيزي القارئ تستبعد أن تسمع يوما عن قتيل القلقاس أو ضحية الشلولو، فانظر إلى ما يحدث إذا ما خضت اليوم في الحديث عن رمزية الصيام.

نظام الترميز والتأملات الخاصة بالطعام قد يتسم بالسذاجة في الكثير من الأحيان، وكلما زاد الاهتمام الجاد به بشكل منهجي زاد وضوح هذه السذاجة، ونفر منها الكثيرون الذين قد يهتمون بالأكثر بالشق الجاد أو الروحاني من الطقوس. لكنها ليست بالضرورة نابعة عن سوء نية، فهي فقط محاولات لخلق شق ديني وروحاني للممارسات

اليومية، لتجعل من تناول القلقاس مثلا ممارسة دينية روحانية. وهو أمر إن كان ساذجًا ولكنه ليس خبيثًا، ولكنه ندر أن يكون محكما ليتم التعامل معه بجدية. وفي هذا الصدد لا أجد سوى تأملات قليلة جدا خاصة بالطعام أشعر نحوها بتقدير جاد ولا أجلبها من باب التندر.

+

الرموز الغذائية التي أقدرها

أولا: الملح

قال يسوع في رواية متى (٥:١٣) واصفا المؤمنين إنهم: ملح الأرض. يبدو التشبيه غاية في الغرابة أو مفرطًا في الشعرية اليوم، ولكنه يعد تذكيرًا بأكثر المذاقات التي نتعامل معها بمجانية اليوم نتيجة لتوفرها. وندر أن نقدر ما يفعله الملح في تغيير مذاق الطعام بشكل تام، وأن أفضل الأطباق بغير ملح تصبح عديمة المذاق تقريبا. بل وأعتقد أنه اليوم، ومع توفر معظم مكونات الطعام بشكل جاهز، أصبح معظم تقييم الطعام الجيد من غير الجيد يكمن غالبا في تمكن الطاهي في نسبة التمليح.

ولكن ذلك التشبيه لم يكن مستغربا على رجل يهودي شرق أوسطي في ظل الحكم الروماني، حيث يكتسب الملح

في كل من هذه الثقافات الثلاث أهمية قصوى، دينية وجغرافية وسياسية. في الثقافة اليهودية لدى العبرانيين القدماء، الملح رمز للعهد بين الله والبشر، وتعج كتب التوراة بتأصيل هذا المعنى، في كتاب الأرقام مثلا يرد مصطلح: إنه ميثاق الملح أمام الله.

وفي الثقافات الشرق أوسطية يعتبر الملح رمزا للوحدة الجغرافية وأحد الأسباب الجوهرية في التشبيك ما بين دول حوض البحر المتوسط بروابط تجارية. صنع المصريون الملح أولا بتبخير ماء البحر على شواطئ الدلتا، أو استخرجوه من البحيرات الجافة المملوءة بالملح في صحرائها، ربما كانوا قد عرفوه بسبب التجارة مع أفريقيا، وخصوصا من ليبيا وأثيوبيا، ثم تاجروا فيه مع دول البحر المتوسط، كأحد أهم وأول سلع المقايضة، بصورته الخام، ثم عرفوا أهميته في حفظ اللحوم والخضراوات فانتعشت التجارة ما بين دول البحر المتوسط بذلك الاكتشاف، وأصبح من الممكن بعدها التجارة بالمأكولات الجاهزة، بدلا من تصدير الملح فقط في حالته الخام، ولهذا كان الملح في ثقافات المتوسط رمزا للخير والازدهار والترابط الجغرافي.

أما في الدولة الرومانية فيعد الملح رمزا للقوة السياسية والسلطة والسيادة، فقد كانت الحكومة الرومانية تتعامل

الملح كعملة مثل الفضة، وحينما تريد أن تحصل على
ا ..رضاء شعبي، وتأييد جماهيري لترسيخ وضع حكومتها،
ات توفر الملح في الأسواق أو تخزنه بحساب، وأحيانا
ورعه مجانا في أوقات الانتخابات. كذلك كان وسيلة
لاسترضاء الجيش والإبقاء على ولائه في ظل التوسع المطرد
الدولة الرومانية، فدفعت أحيانا رواتب الجند ملحا.
ومنها أصل كلمة راتب salary إلى الملح sal، أو
حدي soldier). [25] ويتضح تقدير الملح في الدولة
الرومانية جليا حينما أطلقوا على أول طريق روماني اسم
طريق الملح، فايا سالاريا، وكان يستخدم لجلب الملح
البحري إلى روما، وكذلك إلى المناطق الداخلية في شبه
الجزيرة الإيطالية.

لذا كان التشبيه الذي استخدمه يسوع يومها ليس
غريبا كما قد يبدو اليوم، ومنبثقا من كل هذه الثقافات،
وقد أوضح بعد ذلك خاصية الملح الأساسية التي جعلته
هاما في كل تلك الثقافات، وهي قدرته على حفظ المواد
الغذائية. فهو يقول أنتم ملح الأرض، وإذا فسد الملح
فبماذا يملح. أي إن الملح الذي يستخدم في حفظ

---

٢٥ مارك كيرلانسكي – تاريخ الملح

الخضراوات والفاكهة، فلا يمكن أن يفسد. فلا يوجد مادة حافظة أكثر لتحفظ الملح ذاته.

كان الملح لفترات طويلة المادة الأساسية لحفظ الأطعمة، واستعمله المصريون القدماء في صنع المومياوات قدرة الملح على الحفاظ على الأطعمة ووقايتها من التحلل، وكذلك قدرته على حفظ الأجسام، أعطته أهمية رمزية واسعة، ما فسره سيغموند فرويد أن اللاوعي البشري دائما ما يربط بينه وبين الديمومة والحياة الطويلة، ما جعل مصطلح ميثاق الملح تباعا، هو ميثاقًا إلهيًا أبديًا.

الدور الذي لعبه الملح في حفظ الخضراوات واللحوم يلفت انتباهي إلي منتجين شديدي الأهمية في المطبخ المصري. منتجين يرتكزان بشكل كامل على الملح. أولهما المخلل: وهي طريقة لا أدعي أنها اختراع مصري خالص، فلقد استخدمها الصينيون القدماء أيضا لحفظ الخضراوات، ولكنها أصبحت مميزة للمطبخ المصري بشكل حصري في منطقة الشرق الأوسط ودول الحوض.

التخليل هو أقدم طريقة لحفظ الخضراوات لتوفيرها في غير مواسمها، وللاستمتاع بكثير من الخضراوات طوال العام. وتجربة التخليل تعد لعبة مسلية شديدة البساطة

ومدهلة النتائج، ولا تقتصر على الأنواع المعتادة مثل الجزر والخيار والفلفل واللفت، تلك فقط هي الخضراوات الأكثر انتشارا وتحظى بغالبية القبول الجماهيري، ولكن يمكن لغير المتخصصين أن يقوموا في المنزل بتخليل أي شيء، ويختبروا ما يفضلونه شخصيا.

وشخصيا حين عرفت طريقة التخليل، قمت بتخليل كل شيء، خرشوف، فجل، بروكلي، أي شيء، فقط توضع قطع الخضراوات في برطمان زجاجي نظيف، وتغمر بماء نظيف سابق الغلي، وخل بكمية الماء نفسها، وثوم مفروم، وملعقتين كبيرتين من الملح، وملعقة سكر، وأي عشب، مثلا النعناع أو الريحان أو الروزماري أو الشبت، كل شيء مباح. يغلق البرطمان جيدًا، يترك المخلل لفترة كافية حتى تتم عملية التخليل، وهي أيضا محل تجريب حسب ذائقة كل شخص، وحسب نوع الخضراوات. أنا أفضل أن يكون التخليل ليومين فقط حتى تظل الخضراوات محتفظة بطعمها وقرمشتها، وأكثر من ذلك تصبح طرية ذابلة ويطغى عليها مذاق الثوم والخل وليس مذاق الخضار نفسه. وحين فتح البرطمان للمرة الأولى تتم بذلك عملية التخليل.

الحقيقة أن الملح ليس فعليا المادة الحافظة التي تقوم بعملية التخليل كما كان يتوهم الأقدمون، ولكن ترتكز عملية التخليل على تخمير حمض اللاكتيك، وهو حمض تطلقه الخضراوات حينما تنقع في الماء، وهو الذي يقوم بحفظ الخضراوات من التعفن. لكن من الناحية النظرية، لا يمكن صنع المخللات من دون ملح، لأن المواد النشوية والبروتينات الموجودة في النباتات تتعفن بسرعة، أسرع من الوقت الذي تحتاجه الخضراوات لإفراز ذلك الحمض، والملح ينقذها من التعفن في هذه الفترة فقط. ثم يأتي دور حمض اللاكتيك كمادة حافظة في مرحلة متأخرة من عملية النقع. ولكن لا أعتقد أن المقولة سوف تظل بالشاعرية نفسها اليوم إذا أصبحت، أنتم حمض الأرض، وإذا فسد الحمض فبماذا يُحمض.

ثاني أهم المنتجات المتعلقة بالملح بشكل مباشر هو اللحم المحفوظ بالتمليح: ما يعرفه المصريون بالبسطرمة، وفي هذه الحالة هو اختراع مصري خالص بجدارة، وفي عملية صناعة البسطرمة، يلعب الملح دورا أكثر أهمية، من مجرد تخليل اللحوم، وهو تسوية اللحوم أيضا، وهنا تسمى عملية التقديد.

ربما كان المصريون القدماء أول من قدد اللحم والسمك بالملح وصنع البسطرمة. قد تكون البسطرمة هي ما أهدتهم إلى تقنيات التحنيط. وقد تم العثور على طيور مملحة ورنجة وبسطرمة في قبور المصريين ترجع إلى أكثر من ٢٠٠٠ سنة قبل الميلاد.

يؤدي تمليح اللحم إلى امتصاص الرطوبة التي تعيش عليها البكتيريا، كما أن الملح نفسه يقتل تلك البكتيريا. تنحل البروتينات عند تعرضها للحرارة، وكذلك عند تعرضها للملح. لذا، فإن التمليح بالنسبة للحوم يشبه الطهو، وهي الفكرة الأساسية من اللحوم المقددة التي لا تحتاج طهوًا.

أتذكر أنني كثيرا ما تساءلت في طفولتي عن معنى تلك المقولة وتشبيه المؤمن بالملح، التي لم تعد مفهومة بأي منطق اليوم. فالملح متوفر بكثرة، وتوجد تقنيات متطورة لاستخراجه وتداوله، وكذلك توجد أساليب علمية كثيرة لحفظ الأطعمة اليوم غير الملح. فهو لغياب عنصر الندرة أصبح لا يحظى بالأهمية نفسها التي كان يحظى بها منذ ألفي عام. فماذا يبقى من رمزية الملح ليجعل للمقولة أي معنى اليوم؟

لم يهتم الكهنة ورجال الكنيسة حين سؤالي، بالنصف الآخر من التشبيه، والذي يركز على دور الملح كمادة حافظة، كرمز للحياة الأبدية كما يقول فرويد، ولكنهم اهتموا أكثر بالجانب المذاقي والغذائي للتشبيه، والذي يحافظ اليوم على شعرية المقولة ويقيها من التحلل، وفسروا لي المقولة بأنها تعني أن المسيحيين هم من يضيفون المذاق، وحتى إذا لم يكن المسيحيون هم المكون الأساسي، ولكن لا مذاق ولا هوية للجمع بدونهم. وهذا التفسير المتعارف عليه في الكنائس والموجود على صفحات المنتديات القبطية، والحصري في التفسيرات المصرية للإنجيل يحمل دلالة هامة.

إن الاعتقاد السائد لدى الأقباط وحتى كثير من المسلمين، أن الأقباط في المجتمع المصري هم ملح الطعام، المكون مجهول الوزن ذو الأهمية القصوى. هم المذاق المحدد لهويته. فهم من يمنعون انزلاقه إلى أسلمة متطرفة على شاكلة السيناريو الأفغاني؛ وبسبب تواجدهم، تؤجل دائما النقاشات بشأن تطبيق الشريعة الإسلامية إلى أجل غير مسمى؛ وبسبب عادات الأقباط الغذائية بالذات، وهي التي ما زالت محافظة على قدر من التفرنج يجذب السائح والمستثمر الأجنبي، وجدت الحكومات المتوالية فيهم حجة

للإبقاء على تصنيع الخمور وبيعها وفتح البارات والسماح بتربية الخنزير، بالرغم من التدين المتزايد للشعب؛ بحجة أن مستخدمها الوحيد هم المسيحيون، في كذبة لا يصدقها أحد، ولكن من مصلحة الجميع الإبقاء على رواجها.

لكن مع تقلص عدد الأقباط الدائم في مصر، نتيجة للهجرة أو تغيير الدين أو التماهي القصري، ظل الأقباط على قناعتهم بأهميتهم في ذلك الدور المصيري للمجتمع المصري، لذا وجدوا في تشبيه وجودهم بالملح، استعارة شديدة البلاغة، كعنصر ذي وزن متجاهَل، ولكن ذي تأثير محوري في المذاق النهائي. استعارة غير سارية المفعول في سوى ظل المطبخ القبطي المحمل بروائح المخللات والجبن الرومي والبسطرمة.

+

ثانيا: الخل

في القصة الإنجيلية لحياة يسوع، يتوج الخط الدرامي للقصة أهم المشاهد وهو مشهد الصليب بالطبع. مشهد قد تشبع بالدلالات الروحانية والرموز.

في رواية يوحنا حينما يكون يسوع مصلوبا فهو يقول سبع جمل، تلك الجمل الختامية نتيجة لموضعها في أعلى

نقطة في التصاعد الدرامي، تتحمل أكثر مما تتحمل أي جملة أخرى من معان. فماذا سوف يختار يسوع ليقول في مقولاته السبع الأخيرة؟ هو بالطبع يظل حتى اللحظة الأخيرة متمسكا في ثبات بقصته من حيث نسبه الإلهي، لا ينكرها، برغم ما وصل إليه في هذه النقطة من القصة نتيجة هذا التصريح، بالرغم ما يبدو من تناقض هذا التصريح مع ذروة ضعفه البادية في هذه اللحظة.

لكنه وسط تصريحاته الختامية، إلا أنه يتخلى للحظة عن هذا الدور الإلهي ربما للمرة الوحيدة التي تذكرها الأناجيل. المرة الأولى والأخيرة التي يصرح فيها بضعفه الإنساني، واحتياجه، وعدم قدرته على التحمل، وعدم كفايته بالمساندة الإلهية التي خذلته في هذه اللحظة على حد قوله، وبالأولى فهو يحتاج إلى شيء أرضي بعينه وشخص بعينه، ويقول: أنا عطشان. فهو يحتاج إلى ماء وبالطبع إلى شخص يناوله هذا الماء.

تصدم تلك المقولة الكثيرين ممن قد أسسوا هذه القصة على اعتبارات ميتافيزيقية، وتضع الكثير من المسيحيين في حيص بيص. فالجملة في مكانها الخطير وسط الرواية لا يمكن تجاهلها بأي شكل، أو المرور السلمي إلى جوارها بغير التعاطي مع دلالاتها. فقول "أنا عطشان" هو

.ن الجمل السبع الأخيرة التي اختار يسوع (في رواية يوحنا)
لولها كشهادات ختامية، قول مباشر وبسيط فقط قبل
الكلمة الأخيرة الختامية وهي المفترض أنه يقول بعدها "قد
أكمل". فتتضارب المقولات والتفسيرات لهذه المقولة، بل
يعدها البعض أساسا للانشقاقات التي حدثت للمسيحية
حول طبيعة يسوع المتقلبة ما بين البشري والإلهي، وعلاقة
هاتين الطبيعتين ببعضهما.

ففي هذه الفقرة المحورية من القصة على اختلاف
تفسيرها ورموزها يقوم أحد الجنود في القصة بتلبية نداء
يسوع، ولكنه لا يعطيه ماء، بل إمعانا في القسوة، يعطيه
خلًا. وتبعًا لهذا وحسب الطقس المتفق عليه لإعادة إحياء
هذه الذكرى المؤلمة كل عام، يصوم الأقباط يومًا كاملًا
مثلما صام يسوع على صليبه، ثم يكسرون صيامهم بشرب
جرعة من الخل. وهذا التقليد المضر بالأمعاء، ذو الدلالة
التاريخية والرمزية المتأصلة، يحافظ عليه الأقباط بكثير من
التشدد. ولكنه طقس لا يظهر لنا أهمية الخل في حد ذاته،
بل ما يمثله الخل، وهو اللا ماء، وبالتركيز على عدم
وجود الماء، فالتقليد أولا وأخيرا يحتفي ليس بالخل ولكن
بالماء.

وهذه الجملة التي كللت الماء بجعلها الشيء الوحيد الأرضي الذي أعلن يسوع احتياجه له وصرخ بطلبه، في أعلى نقطة درامية كان يحتاج فيها إلى الثبات على النص، وعدم الخروج عن الشخصية الإلهية المنزهة عن الحاجات الأرضية، عصفت حاجته للماء بكل هذه الرمزية، وردنه إلى الواقع، كما ترد القارئ، في مفاجأة من ملحمة الأحداث، بتفصيلة إنسانية شديدة الواقعية، يفهمها القارئ ويشعر معها بتورط حقيقي، وألفة مع مشاعر يسوع البشرية، وتجعله يكاد يشعر بوجع المعدة وتعبيه حموضة الخل.

هذه التجربة كانت لها تأثير عميق على تقديري للماء حينما قمت بها في صيامي الأول وأنا في السابعة أو الثامنة أو التاسعة من عمري. واتباعها لمرة واحدة على الأقل في حياتك (مع التحلي بالعقلانية وعدم المبالغة وكل شيء بالعقل)، سوف تغير من رؤيتك كثيرا لذلك المشروب، الذي نتناوله غير مقدرين لطبيعته الساحرة. الماء هو جل النظام الغذائي ورأس لذته، الذي يذكرنا التقليد الغذائي القبطي بأهميته بأفضل طريقة. فاشربوا الماء في كل حين ولا تملوا ولا تتوقفوا أبدا، حتى إذا تسبب ذلك في استيقاظكم عدة مرات في منتصف النوم للتبول. اشربوا الكثير من

الماء، كواليتي ماء، بغير صودا ولا فاكهة ولا كولا ولا نقانيع، ماء، وإذا نسيتم جلال ذلك المشروب الرائع وتعاملتم معه بمجانية، ولم تفرحوا في كل مرة ترشفون فيها من حلاوته، فاشربوا جرعة خل وتذكروا هذه القصة.



الفصل العاشر (أ)

العيد - عشية





ولأنني بطبعي إيجابي، أحب أن أختتم دائما بنغمة متفائلة، فرتبت أن يكون فصل العيد هو آخر الفصول. لكون بشكل ما مررنا على عام كامل في المطبخ القبطي، وما ورد على مائدته في أيام الفرح والحزن والتقشف والرفاع والمواسم. وكل ما ذكرناه يمكن أن يتشابه أو يتقاطع أو يتطابق مع المطبخ المصري في العموم على اختلاف ديانته أو أي مطبخ مسيحي على اختلاف جنسيته؛ أما في حالات الأعياد بالذات، لا يختلف أي احتفال بأي مناسبة في القطر العربي عن الآخر.

على تنوع الجنسيات والديانات من المحيط إلى الخليج، فإن طريقة الاحتفال الوحيدة، والتقليد المتفق عليه ما بين كل ثقافات المنطقة هو الأكل وكأنها نهاية العالم. سواء في العيد الكبير أو الصغير أو الكريسماس أو القيامة، فلا توجد أي مظاهر خاصة أو تقاليد تميز أي عيد عن الآخر أو أي أسرة عن غيرها في سوى كميات الطعام والكم الهائل من الفضلات والبواقي.

ربما تزيد الموائد القبطية من حيث تنوع الأصناف المقدمة، نتيجة لفترة الصوم الطويلة التي تسبق العيد وتخلو من أي ترف، فينعكس تأثير ذلك بشكل مباشر على

ضخامة المأدبة وحرص الجميع على وجود كل أصناف اللحوم، وأعني كلها، على أن تكون معدة بكل الطرق والاحتمالات الممكنة.

وتدخل اللحوم في كل المأكولات، حتى المأكولات التي لا تُعد باللحوم في الحالات العادية. بداية بوجبة الإفطار، فطبق البيض صباح العيد لا يصح تقديمه إلا مزعللا، أي مسلوقا ثم مقليا في الزبد، ومحاطا بكبد الدجاج وما تيسر من قلوب وقوانص، ولا يعد صنف جانبي واحد في مأدبة الغذاء إلا ودست فيه أصناف اللحوم بشكل أو بآخر في أي جانب وبأي زاوية. فالأرز الأبيض لا يعد أبيض، بل يصبح طاجنًا باللبن والكبد والقوانص، والجلاش الذي يعد عادة بالسبانخ والجبن، يقدم يومها مرصوصا على طبقات من اللحم المفروم، وبطبقة تغطية لامعة من البيض، والمكرونة التي يندر تقديمها بجانب الأرز في يوم واحد للحد من أصناف الكربوهايدرات، فلا تستثنى، وتقدم أيضا باللحم المفروم والجبن وطبقات البشاميل. أما المحشي، وهو أحد أيقونات المائدة القبطية فهو بالطبع لا يخلو بجانب حشوه التقليدي (من أرز وبقدونس وشبت وبصل) من اللحم المفروم، بل ويقوم المحترفون من الطهاة بتسويته مع قطع من الدهن، يا حبذا

أن نكون من ليّة الخروف. والمحشي يعد إضافة أيقونية، لأنه ندر ما وجد على هذه الحالة في أي مطبخ آخر سوى القبطي، لذا يسمى المحشي باللحم بشكل حصري متعارف للجميع، حتى في العائلات المسلمة، بالمحشي القبطي.

عدا التنوع والحرص على إتاحة كل أصناف اللحوم في وقت واحد، فلا أعتقد أن أيًا من التقاليد تختلف بين أي أسرة مصرية وأخرى. آخر أيام الصيام بالذات، ليلة العيد، تعد من أكثر أيام العام التي تضم تنوعًا غذائيًا شديد التناقض، يصيب المعدة في تطرفه بخلل لا تستطيع المعدة فهمه أو احتواءه، أو التكتم عليه بصمت، دون فلتات لا إرادية تفشي محتواه.

التقلبات التي يتعرض لها الجسم تستلزم أيامًا لتخطيها. فيبدأ اليوم كباقي أيام العام بالفول أو الفلافل، وتكون حالتهما غالبا أسوأ من المعتاد، حيث تدخر الأم مجهودها لطبيخ المساء ويوم العيد التالي. فتلقي بأطباق وجبة الإفطار في تسرع وعدم اكتراث، وغالبا ما تؤكل بمصاحبة روائح تحضيرات مأكولات العيد، من شوربة وبشامل ولحمة باردة، مما يزيد مذاق الطعام الصيامي بالمقارنة سوءا. وتختصر مدة تناول الوجبة زمنيا لانشغال الجميع

بالإعدادات، وتختصر الوجبات كمًا لتوفير مساحات معوية لمأكولات المساء.

ثم تأتي وجبة الغداء، وهي في أي منزل قبطي عبارة عن فضلات وبواقي الصيام، ولا يتم طهو أي مأكولات صيامي خاصة في ذلك اليوم. أولا لأنه كما ذكرنا تكون كل المدخلات من وقت وعدة وعتاد مخصصة لطعام العيد، ولأن كل بقايا الطعام الصيامي لن تؤكل بالتأكيد بعد أن تعلن الساعة نهاية الصيام، فلا بد من إنهائها أولًا. فبالمقارنة بالطواجن والمشويات والمقليات على مائدة العيد، لن تجد حلة فاصوليا بايتة أو بسلة مقددة موضعا أو قبولا، ويتم تناول وجبة الغداء المتواضعة، من بقايا طعام صيامي، لم يؤكل وهو طازج، فيؤكل بايتا باردا. ويصاحب تلك العملية أيضا الروائح نفسها التي صاحبت وجبة الإفطار ولكن قد أصبحت أكثر وضوحا، وقد خرجت بعض المأكولات الفطاري بالفعل من مرحلة التجهيز ووضعت على المائدة نفسها، إمعانا في الأذى النفسي، حتى تبرد قليلا قبل وضعها في التلاجة. فيأكل المواطن القبطي في هذه الحالة أسوأ وجبة خلال العام ولمزيد من التعذيب تكون أمامه حلة من الفراخ المسلوقة أو المحمرة أو قطعة الروستو المغمورة في الصوص والخضراوات.

الشعور بالمرارة وغصة الحلق تكون مذاقا مصاحبا طوال ذلك اليوم وحتى الأيام القليلة التي تليه، متأثرة بالطعام ومؤثرة فيه، ليس فقط نتيجة للتخمة والإفراط في الطعام وسوء الهضم وارتجاع المريء (ولا أستطيع تجاهل هذه المسببات) ولكن أيضا للظروف الاجتماعية والسياسية المصاحبة.

واسمح لي عزيزي القارئ كي أخوض ولمرة أخيرة في تلك الظروف المحبطة، ربما تعطي عزاء للقارئ القبطي، وتفهما لغير القبطي لذلك المذاق الذي يقبع في خلفية أي طعام أو شراب آخر في ذلك اليوم.

٥

لم أحضر أمسية العيد في الكنيسة في حياتي سوى مرتين. عائلتي التي يعَد نصفها نصف متدين، (ونصفها الآخر نصف لاديني) اتفق جميع أفرادها على عدم ضرورة حضور أمسية العيد في الكنيسة. فأمي مشغولة بتحضير المأكولات طوال اليوم، أخي قد بالغ في الأيام الأخيرة في المراسم والطقوس الكنسية، وأبي لا يحب أن يتناول الطعام في وقت متأخر من المساء، مما سوف يفرضه حضور القداس المسائي، بالتالي لن يتناول عشاءه سوى بعد الثانية

عشرة مساء إذا حضر القداس، وهو ما لا يروق له. فكانت معظم العائلة بالتالي لا تهتم تحديدا بهذا الطقس.

أما أنا المتطرف بطبعي، فحضرت قداس العيد للمرة الأولى طفلا، وكنت حينها جادا حازما قافشا في رمزيات الطقوس الدينية، في تجربة قررت ألا أخوضها مرة ثانية، حيث وجدت أن أمسية العيد ما هي إلا فرصة للشباب والفتيات للقاء بملابس جديدة، وحقل للتباهي والتفاخر بالمركز الاجتماعي والاقتصادي، ولذلك امتنعت عن الذهاب لذلك القداس لسنوات، بداعي أن ذلك القداس بالنسبة إليّ كان يعد طقسا مغرقًا في الدنيوية. تغيرت بعدها بتدرج سريع وقاطع، وخلال سنوات امتنعت تماما عن حضور أي مراسم أو مناسبات دينية، وكان من ضمنها بالطبع أمسية العيد، لأنها كانت تعد بالنسبة إليّ حينها طقسا مفرطا في الدينية.

أما المرة الثانية التي حضرت فيها قداس العيد، فحدثت بعد سنوات كثيرة، في عشية عيد الميلاد (٧ يناير) الذي تلا حادثة كنيسة القديسين أمسية رأس السنة ٢٠١١، وتم فيها تفجير داخل كنيسة على مقربة من منزلي في أثناء قداس مسائي احتفالي بالمناسبة. وتصور البعض أن يكون ذلك إنذارا لحادث أكبر، بأسبوع واحد قبل عيد

الميلاد في السابع من يناير، وحينها امتنع الكثير من الأقباط عن حضور أمسية العيد في الكنيسة نظرا لتوقع أحداث غير سارة مماثلة. ولم يستطع الكهنة ورجال الكنيسة أن يلوموا الجمهور على عدم الحضور، أو يطلبوا من أحد الحضور ويتحملوا بذلك مسؤولية أي سوء قد يقع عليهم.

وشهدت الكنيسة في ذلك العيد ندرة في عدد الحاضرين غير مسبوقة. ففي الكنيسة الأقرب إلى منزلي، وهي كنيسة كبيرة، حضر القداس القس القائم على أداء المراسم، وما يقرب من عشرين فردا. أما في حوش الكنيسة (الذي كان يعج عادة بالشباب والفتيات الأطفال) وقفت أنا وثلاثة من أصدقائي وحدنا. وصادف أن يكون هؤلاء الأربعة هم الأقل تدينا في محيط معارفي، متدرجين من غير الملتزم، إلى اللا أدري، إلى الملحد، إلى الشيطاني. واقفين في حوش الكنيسة، بشعر طويل وذقون غير مشذبة وملابس رياضية وهيئات غير مكترثة، لا نعرف ما يجب علينا فعله تحديدا سوى الوقوف، في تصرف ثوري لا أجده مسيحيا بقدر ما هو ذكوري. تلك الوقفة الصامتة بينما كل منا يلعب في أعضائه، لا تقول سوى أكثر التصريحات بساطة؛ أن لدينا أعضاء!

٥

خلاف تلك المناسبتين يمكن القول إن لا أحد من عائلتي يحضر أمسية العيد في الكنيسة. بدلا من ذلك تحرص أمي على متابعة القداس في التلفاز على الأقل. ونظرًا لأن أبي لا يحب تناول العشاء متأخرا كما ذكرنا، فدائما ما كنا نتناول طعام أمسية العيد في الساعة العاشرة مساءً بحد أقصى، بدلا من الثانية عشرة بعد القداس. أدى ذلك الخلل الزمني إلى أننا غالبا حينما نتناول عشاء العيد يكون القداس التليفزيوني في بدايته. فيكون عشاء صامتا إلى حد كبير تقوم فيه أمي بإسكات أي من يتكلم، أو حتى يلوك طعامه بصوت عالٍ، لكي تستمع إلى فقرة هامة أو قراءة سياسية خطيرة في القداس.

وهنا سوف يدرك القارئ القبطي ما أرمي إليه، بينما يتساءل القارئ غير القبطي عما يمكن أن يكون في القداس الكنسي من فقرات استثنائية هامة أو قراءات سياسية خطيرة لهذا الحد. ولهذا دعني أوضح أهم طقوس وفقرات ذلك اليوم الجليل، والقراءات السياسية الخاصة التي يمكن أن يستخلصها المشاهد لقداس العيد التلفزيوني. ففي بداية القداس التليفزيوني يوجد أهم فقرة سياسية في حياة الأقباط، وتتمحور قراءتها في الإجابة عن سؤالين: من حضر القداس؟ وكم صفق الأقباط؟

في بداية قداس العيد التليفزيوني، عيد الميلاد وعيد القيامة، والذي يعرف في مصر بعيد القمامة، يبدأ البابا في إلقاء كلمة ترحيب بالحاضرين، وشكر لكل التهاني التي جاءت للكنيسة في سياق رسمي بصورة زيارات أو مكالمات تليفونية أوبرقيات تهنئة. وإذا اعتقدت أن تلك فقرة مملة فأنت مخطئ، فذلك هو بالذات أهم جزء في القداس التليفزيوني. وهذا الطقس بدأ يأخذ أهمية خاصة كل سنة بعد الأخرى، ربما لأنه ضرورة رسمية، وربما يتم الحفاظ على التقليد بالذات من أجل مشهد التصفيق.

فأي اسم يتم الإعلان عنه كأحد الحضور، أو الذين قاموا بالزيارة قبل القداس، أو من اتصلوا هاتفيا للتهنئة، أو من أرسلوا برقيات؛ يقوم شعب الكنيسة الحاضرون بالتصفيق. ومن قوة التصفيق ومدته وعدد المصفقين تستطيع أن تعرف موقف الأقباط من ذلك الشخص. وهي قراءة هامة جدا يحرص على متابعتها العاملون بالسياسة، لقراءة هذه الكتلة التصويتية وتوقع حركتها في المستقبل.

ويجب ألا تتعجل عزيزي المستمع بالحكم بشكل عام على حجم التصفيق، فإذا لم تكن سياسيًا محنكًا أو قبطيًا مدربًا لكي ترهف السمع لأقل الاختلافات في حدة التصفيق بينما تقرمش الخبز الناشف في طبق الفتة، فقد

تنخدع سريعا. فيوجد في ذلك المشهد الكثير من طرق التصفيق المختلفة، فيوجد مثلا التصفيق المتوسط، لا عالي ولا واطي، وذلك غالبا لاسم لا يعرفه عامة الشعب ولكن وجب التصفيق له، لعل صاحبه ابن حلال، وتعلو درجة التصفيق عن المتوسط بشكل طفيف إذا كان صاحب الاسم مسلمًا، تقديرا للجهد الاستثنائي، فالقبطي لا يصفق للقبطي على حضور القداس.

يوجد التصفيق المشوش الذي ينتهي فجأة، والذي يبدأ كمدى متوسط حتى يتذكر الشعب موقفا غير مشرف لصاحب الاسم، وهي الحالة مع الأسماء التي عليها شبهة التعامل مع جماعة الإخوان المسلمين، أو إذا كان صاحب الاسم الفنان هاني رمزي (ودائما يكون التصفيق قويا في البداية ثم ينتهي فجأة بسؤال: واحنا بنصقف لهاني رمزي ليه؟). ويوجد التصفيق التمثيلي، وذلك يقابل زيارة تمثيلية يدرك الحضور أنها لن تتكرر، وغرضها متعلق بمصلحة مؤقتة ومباشرة، انتخابات نقابية، انتخابات مجلس شعب، ويدعي الضيف أنه يهتم بتهنئة الأقباط في عيدهم ويدعي الأقباط أنهم يقدرون الزيارة وتسير الأمور بسلاسة.

ولكن توجد المبالغات والتي يجب أن يتفهمها المستمع كرسالة مباشرة، كدعم صريح أو تهديد صريح. كمثل

امتناع الحضور تماما عن التصفيق لأي مرشح له علاقة بالأحزاب السياسية الإسلامية، وأتذكر أنه حينما ذكر اسم الرئيس السابق محمد مرسي في أثناء فترة رئاسته، انقطع صوت التصفيق نهائيا وكأنه خلل صوتي حدث في البث التليفزيوني، وخيم صمت تام، استحسنه أبي وأمي أكثر من قطع اللحم المسلوق داخل الفتة.

في الناحية الأخرى يبالغ الأقباط في إظهار التقدير والترحيب بثلاثة وهم: عادل إمام، سفيرة الولايات المتحدة الأمريكية، والرئيس عبد الفتاح. أستطيع أن أتفهم أن يصرح الأقباط بموقفهم السياسي في التهليل للولايات المتحدة، وطلب الحماية والرعاية من طرف أجنبي في خلافات داخلية، والمبالغة في التملق واستعطاف الغرب ملوحين للكاميرات التليفزيونية كالمهابيل التي تسجل الحدث وتبثه للعالم. أستطيع أيضا أن أتفهم أن يعلن الأقباط مبايعتهم الصريحة لأي طرف ضد تيار الإسلام السياسي، وتبجيل ذلك الطرف إلى حد أن يجعلوا منه إلها، ويلهجوا في ثنائه نهارا وليلا، أتفهم التفافهم (بلا معارضة تذكر) حول شخص واحد ما دام لا يوجد بدائل أخرى مطروحة، حتى إذا كان ذلك الشخص مسؤولًا ومتورطًا في اغتيال ٢٨ قبطيًا في ماسبيرو؛ وحتى إذا حدث في أثناء فترة

رئاسته أكثر الانتهاكات الأمنية في حق الأقباط؛ ولكن أن يقوموا بالتصفيق لعادل إمام؟ بعد فيلم بوبوس؟!

٥

كيف يمكنني تجاهل ذلك المذاق الدائم بالمرار التي تفسد أفضل أطباق الفتة، حتى تلك التي تعدها أمي!

خلافًا لتلك الوصفة القاهرية المقززة للفتة، التي يضعون عليها صلصة الطماطم، كقرار عشوائي يدل على قلة الحيلة وفقر مدقع في الخيال، تقوم أمي بصنع الفتة على الطريقة السكندرية الصحيحة، أولا بسلق اللحم على الطريقة التقليدية بدون تقاليع، مع الحبهان وورق اللوري والبصل والملح والفلفل، ثم تستخدم المرق في تسوية الأرز، ثم تقوم في الأثناء نفسها بتحميص الخبز في الفرن مع زيت الزيتون والملح، وقليل من الزعتر لن يعترض عليه أحد، ثم تضع في إناء تقديم كبير مصفوفة من اللحم المسلوق المقطع إلى قطع صغيرة، وفوقه طبقة الأرز بعد تسويته، ثم طبقة العيش المحمص، ثم تسكب باقي الشوربة على الخليط مع الثوم الطازج، ليختلط الحابل بالنابل، ويصبح الخبز في مناطق طريا وفي مناطق ما زال مقرمشا، والثوم يغوص في الأرز، واللحم يلاقي الشوربة كصديقين بعد فراق. وتقدم

نلك الفتة مع الزبادي، التي ويا للعجب تعطي انطباعا بأن كل ما سبق يبدو كوجبة خفيفة على المعدة، وتعادل قليلا من مرارة الثوم وبعضًا من مرارة مشهد التصفيق.

وبعد ذلك العشاء المفتخر، تصاب العائلة القبطية بحالة شلل تام، وخلاف تأثير تناول هذه الوجبة الدسمة في الساعة الثانية عشرة مساء، من الواجب أيضا الوضع في الاعتبار، تأثير تغير النظام الغذائي كاملا بشكل مفاجئ، بعد خمسين يوما من النظام النباتي، حينما يقوم القبطي بتناول أكثر الأطباق المصرية ثقلا. فلا يستطيع بعدها إلا أن يجرجر مؤخرته متثاقلا، من المائدة إلى أقرب كنبة، ليجد نفسه متمركزا بالضبط أمام التلفاز المضبوط على القداس، لا يستطيع إلا أن يستمع إلى ثاني أهم فقرات القداس بدون رد فعل يذكر. وأعني هنا، الروائع المختارة من خطاب البابا.

٥

خطاب البابا أو الوعظة مع تأثير الفتة يخلق حالة خاصة جدا، من انعدام الوعي والمسؤولية وغياب التفكير النقدي بشكل تام. وتختلط فيه مساحات الواقع والحلم، وتبدو الحدود الفاصلة بينهم أرضًا محايدة. تشعر بالفتة ودقة

الثوم تثقل جفونك بينما يبقيك مغص المعدة مستيقظا، وتتأمل بنصف وعي وتسمع بنصف أذن، خطاب البابا حتى تستطيع النوم. وتتراءى لك ظواهر لا تعلم الحقيقي منها من المتوهم. ويختلط عليك التاريخ الذي كان من المفترض أن يكون عونك في إعطاء منطق لما تراه. وتجول في عقلك أفكار خطيرة، هي خطيرة لأنك لا تستطيع أن تفعل شيئا حيالها. في الوضع التقليدي سوف تشغل نفسك بأي عمل لتسكت الأفكار، إنما مع تراخي الجسد وصعوبة الحركة تتسلم خواطر الفتة دفة التحكم.

وخطاب البابا لا يسعف، بل يصبح عاملًا حفازًا لأفكار أكثر سوداوية، كثيرا ما يثير حنقي ويزيد من مغص المعدة، ويطيل من هذه الدقائق الكابوسية، نتيجة للركاكة الشديدة التي تتسم بها الوعظات، وتكرار وإعادة الخطاب نفسه كل عام بالمفردات نفسها المتحللة والجمود الفكري، ولا يكترث حتى بتغيير ترتيب النقاط أو يختار قولها بزاوية جديدة. ولا تستطيع أعتى الأحداث السياسية أن تغير محتوى الخطاب الرمادي خالي المذاق ممل المحتوى. وأحيانا كانت تتزامن هذه الأحداث مع أمور سياسية خطيرة، بحيث لا يمكن لغير مومياء أن تتحدث في أي موضوع بغير أن تربطه بالحدث السياسي الجلل، الذي يبدو كمحور

لكل شيء، تتفجر بنايات، وتتحرك ثورات، وتسقط أنظمة، وتقوم أنظمة، وخطاب العيد المتلفز كما هو: المسيح... يا إخواني... أتى... لكي... يخلص... العالم... وأنا في تأثير الفتة أنام وأستيقظ وأحاول المتابعة أو استخلاص الرسائل الخفية أو أتتبع الرموز إلى جملة مفيدة ذات محتوى هام، ولا أجد.

يبرر أبي أن البابا لا يستطيع قول كل ما بوسعه في القداس المتلفز، كالتحدث عن الموت وقيامة يسوع وما بها من أمور ثيولوجية أو فلسفية معقدة، قد تثير الاستغراب أو تجلب السخرية. وكأن البابا في الوعظات غير المتلفزة يتحدث عن أي شيء يفوق ترهات العيد أهمية.

تقول أمي معللة ضعف الخطاب بقولها، إن البابا رجل طيب، ذو ثقل روحاني ولكنه ليس متحدثًا لبقًا. أتعجب من ذلك التبرير حيث إن منصبه لا يتطلب منه سوى أن يكون متحدثًا لبقًا، وإنه إذا حاولنا تلخيص التوصيف الوظيفي للبابا، الذي يتقاضى أجرا عنه، لكي يتم على أساسه تقييم أدائه آخر العام، لما تضمن سوى مهمة واحدة، تمثيل الكنيسة والأقباط والتحدث بلباقة عن الكثيرين الذين لا يتحلون باللباقة، وليس لديهم المنبر لإبداء الرأي. كما أن البابا السابق من المفترض أنه شاعر

وضليع باللغة العربية، ومع ذلك كان المرحوم يمارس التهتهة القسرية، حينما يتعلق خطابه بأي موضوع جاد، وليس عرضًا سجعيًا أو تنظيرًا أدبيًا في أمور دينية بلا معنى.

تبزغ خواطر الفتة متقدة بحرارة بركانية خارجة مع تيار حمو المعدة المتصاعد، لتفرض نفسها مهما حاولت تجاهلها. أتساءل بين غفلة ويقظة عن هوية هؤلاء الظاهرين في البث التليفزيوني، هؤلاء الرجال المهللين، والنساء المزغرطين، والمراهقين ذوي الشنبات النابتة والجلاليب البيضاء المزينة بالأشرطة الحمراء، الذين يدورون حول الهيكل الرخامي منهقين بألحان مشوهة وإيقاعات عرجاء. أتساءل عن سبب فرحتهم أو تعاستهم، وهوية ذلك الشخص ذي اللباس الأحمر والطرطور الذهبي متعدد الطوابق والصولجان المرصع، الذي لا يتوقف عن الهذي بلغة ميتة. أتساءل عن ماهية هذه التعاويذ، وجدوى البخر والتراتيل، أتساءل عما تعني مصطلحات هذه اللغة العجيبة التي يرددها الجميع في ثقة، وقد بدت في هذه الغيبوبة أغرب من ذي قبل.

أحاول يائسا أن أفهم ما الذي يربطني بهؤلاء، وما الذي يجعلني حبيس الكنبة أشاهد هذه الطقوس. أفكر تحديدا في فكرة الانتماء، الفكرة التي دائما أبغضها، والتي

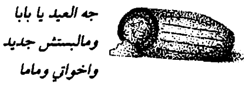
أبغض بالأكثر حينما تستخدم في سياق قومي بشوفينية غامضة، الذي يجعلها تبدو أحيانا وكأنها تصرف واعٍ واختياري، حين وصف انتساب شخص إلى كيان ما، ومن الأولى أن تستبدل كلمة انتماء في هذه الاحيان، ويستخدم بدلا منها فعل أوضح، سلبي وغير منحاز، وتسمى مثلا تورطًا؛ فليس ما ينسبك إلى أي مجتمع أو طبقة أو فئة أو سلالة أو بقعة جغرافية أو لغة أو دين أي ترتيب ذهني أو أساس اختياري، بل ورطة. مهما حاولت الانفلات، فلن يعتقك المطبخ القبطي، ويبقيك ثقل الحركة بسبب الثوم، وخمول العضلات بسبب الدهن، مستيقظا بسبب الصدمة الغذائية، وجسد لا يستطيع بفعل الفتة أن يبارح الكنبة، فيتورط تلقائيا ليصبح جزءا في ذلك الطقس.

٥



الفصل العاشر (ب)

العيد - باكر



جه العيد يا بابا
ومالبستش جديد
واخواتي وماما
مش حاسين بعيد

اهزوجة يغنيها الأطفال في العيد



تحرص الأسر المصرية على لم الشمل العائلي في المناسبات والأعياد بشكل خاص بتشبث عقائدي. فربما لا تجتمع الأسرة طوال العام ولكن لا يوجد مبرر كافٍ للامتناع عن الحضور لمائدة العيد. وأقول "مائدة" العيد هنا ليس كاستعارة مكنية ليوم العيد العائلي، بل لأن المائدة كما ذكرت هي المظهر الوحيد للاحتفال. فما قبل وبعد المائدة ما هم إلا حليات اجتماعية للمائدة، يمكن التهرب منها ببعض الحنكة. فما قبل المائدة هو بمنزلة الفور بلاي، المداعبة، فالأسرة المصرية التي لم تجتمع طوال العام لا يوجد حقيقة ما يقولونه لبعضهم البعض، فلا يوجد ما يتحدثون فيه سوى المائدة أيضا، فيتم في فترة المداعبة أن يروي المضيف/ة عما حضّره وكيف اشتراه وأعده وطهاه، وإذا صاحب ذلك أي مشاهد استثنائية تستحق الذكر من غلو مفرط في الطماطم أو رخص غير مطمئن في اللحم البرازيلي. ويقوم المدعوون بالشكر والإعجاب وعرض المساعدة في إعداد المائدة، وفرارا من مواجهة لحظات

صمت تؤكد على عمق الفجوة الاجتماعية يتعاون الجميع في ترتيب المائدة.

وما بعد المائدة هو محض لياقة. فالضيف المحترف لا يأكل ويجري، بل لا بد أن يمضي فترة من الوقت لا تقل عن الساعة حتى لا يبدو أنه جاء بسبب الطعام وحده، وإنما لهذه الفقرات الاجتماعية ولم الشمل. أما ما يحدث حقيقة في هذه الفقرات الاجتماعية فهو أمر يدعو للرثاء حقا. ينظر أفراد العائلة الواحدة إلى بعضهم البعض، ولا يوجد حقا أي شيء يقال. أولا فالمأكولات التي امتلأت باللحم والشحم والدهن قد جثمت بقوة على الجميع، ولا يريد أي فرد في قرارة نفسه في تلك اللحظات، سوى أن يجلس بمفرده ليحظى بقيلولة تمتلئ بالندم وكوابيس منتصف اليوم المؤذية. ثقل الطعام يضعف القدرة التمثيلية التي كانت ضعيفة من الأساس ولكنها كانت تضع آخر قناع اجتماعي للترابط الأسري. والمضيف/ة يملأ ذلك الفراغ أيضا بالشاي والبسكوت والفاكهة والجاتوه، حتى يحشي الجميع أفواههم ويظهرون أن امتلاء الفم هو المانع الوحيد لانعدام التواصل بينهم.

بين المداعبة واللياقة تقع المأدبة نفسها. والمأدبة نفسها على اختلاف ما عليها لا بد أن تتكرر فيها مشاهد طقسية.

تتكرر في تعاقب الأعياد وعلى اختلاف الأسر. ومنها مثلا فقرة الصورة التذكارية: وهي صورة يجب أن تؤخذ في بداية المأدبة لتدوين ذلك الحدث، والإلحاح على هذه الفقرة لا يدل إلا على ندرة هذا التجمع والاعتقاد بزواله تدريجيا وقريبا، والإعداد للصورة بدلا من أن تكون عابرة وتلقائية لا يدل إلا على محاولة سابقة الإعداد ليتظاهر الجميع بسعادة فائقة، متناقضة مع حالتهم العادية، والمشكلة الحقيقية ليست في كل هذا ولكن لأن وضع العائلة ملتفين حول المائدة لا يمكن له بأي زاوية أن يحقق صورة فوتوغرافية تستحق الاحتفاظ بها أو العودة لمطالعتها. خاصة إذا كانت الكاميرا لموبايل قديم والمصور أعوج والغرفة ضيقة والمصابيح بيضاء موفرة، لن يكون المنتج دافنشيا بأي شكل.

وكما يتم التعامل مع فقرة الصورة الفوتوغرافية بشيء من التقديس، يعامل طقس قرع الكؤوس بالقدر نفسه من الأهمية. وتحاول أحيانا العائلة أن تمزج بين الطقسين لتكون الصورة للأسرة وهم يقرعون الكؤوس وهو ما يعد دائما بكارثة فوتوغرافية، فلا يظهر في الصورة سوى عبث هذه اللحظة التي لا يتم ممارستها إلا بكثير من السطحية والتقليد الأهتم. فنخب الأسرة القبطية ليس نخبا،

فالعائلة القبطية أولا وكما ذكرنا لم تعد تتناول المشروبات الكحولية إلا فيما ندر، فلا يوجد داع للنخب من الأساس، ولا هذا الوعد بقضاء وقت ممتع، ولكن ما علينا من هذه النقطة، فذلك النخب بالكؤوس متنوعة الأشكال والمحتوى ما بين الماء والعصير والبيبس والبيرة منزوعة الكحول وبعض الكؤوس المعدودة من النبيذ لأفراد العائلة من الشباب، لا يتم فيه مراعاة أي من الطقوس الاجتماعية المصاحبة لهذا النخب، فلا يتم التفكير لوهلة بصدد ما تحتفل العائلة به ولا ما تتمناه لبعضها البعض، والأهم أنه لا ينظر أي من العائلة إلى الآخر، بل إلى مشروبه أو في الكاميرا الموجهة إليه أو في أفضل الأحوال إلى صحن الملوخية الذي ينتظره أكثر من تلك الطقوس.

تأتي بعد ذلك مقتطفات لمشاهد متنوعة ونماذج لا يخلو منها تجمع قبطي. مثل الأم المعطاءة: وهي المضيفة والقائمة على كل الأعمال، التي لا تأكل أي شيء بل تمضي كل الوقت في تقديم الأصناف للمدعوين والإلحاح عليهم بالزيادة، واستنكار قلة تناولهم لصنف أو آخر، وهي الأم القبطية التي تتعامل مع نفسها باعتبارها خادمة للرب وللمحيطين ولكل شخص، وتترفع عن كل المتع الأرضية وتعتبر أن كل ثانية تمضيها جالسة على مقعد هو

خطية جسيمة تستوجب تقريع الذات. لذا فهي لا تكل ولا تمل من خدمة المحيطين، وحتى إذا لم تجد لنفسها دورًا في العناية بالمدعوين، فلا تتوانى في أن تقوم بمكالمة تليفونية أو اثنتين للمعايدة على الأقرباء وزملاء العمل.

وأمام ضيافة الأم يوجد من المدعوين أصناف، فهناك من يعبر عن امتنانه وتقديره بأن يتحول إلى مارد يأكل كل ما يوضع أمامه متلذذا في نهم وشبق حيواني ويصدر منغما أصوات التمتع والاستحسان، وهذه الأصوات هي الغذاء الرئيسي للأم المعطاءة، وغالبا أكون أنا وأخي من نقوم بهذا الدور البهائمي.

وفي التو لا بد أن يبزغ في المقابل شخصية المراهق الانتقائي: الذي يستعرض ما يفضله من الطعام وما يزدريه، وأقول هنا المراهق لأنه غالبا ما أجد الشخص الانتقائي يقوم باختياراته الغذائية كلها كتصريحات، بيانات اجتماعية وسياسية، غرضها (ما لم يكن صحيا) هي التظاهر بمظهر الذواق، ذي القائمة المعقدة، والذوق المميز، ويعد التجمع العائلي مكانا مناسبا وبيئة خصبة لبلورة شخصية مراهق متعجرف على مثل هذه الترهات. وكل شخص بالطبع يفضل أصنافا عن الأخرى، فأنا مثلا أحب البتنجان ويوجد شخص متخلف عقليا قد لا

يفضله، وهو أمر طبيعي أتقبله بكل هدوء وموضوعية. ولكن يوجد تفضيلات غذائية تستطيع أن تجزم حقيقة أنها ناتجة عن سوء تربية، وتساهل في فترة الطفولة والمراهقة وتسيّب السلطة الأبوية وغياب المثل العليا ودليل على التفسخ الأسري. مثل: آكل الصدر ماكولش الورك... آكل المكرونة وأسيب البشامل... هؤلاء أفضل شيء أن يحرموا من الجلوس نهائيا على طاولة الطعام.

مشهد أيضا طالما تكرر أمامي في أكثر من محفل وحين شاركت سرده على البعض من الأصدقاء تأكدت أنه مشهد متكرر وفقرة ثابتة في البرنامج الترفيهي القبطي يوم العيد، وهو فقرة الطفل السكران. وهو طفل تناول النبيذ أو رشفة من بيرة أحد الأقرباء البالغين ليجربها ربما للمرة الأولى، أو فيما يعتقد الجميع أنها المرة الأولى، حيث يسمح يوم العيد ببعض التمريرات الأخلاقية ما لا يسمح به أي يوم آخر، كمثل أن يشرب شخص غير بالغ رشفة من الخمور الخفيفة، أو يسمح لفتاة شابة بالفعل نفسه في جو أسري حميمي مقبول. ولكن لا تتوانى الأسرة القبطية في جعل هذه التجربة موترة وضحلة وسخيفة بقدر الإمكان، فما إن يرتشف الطفل أو الشابة رشفته الأولى، حتى تتحول إليه كل أعين المحيطين على المائدة، لدراسة ردود فعله كفأر

لمجارب، متصورين (بخبرتهم المعدومة) أن لتلك الرشفة تأثيرا آنيا ملموسا. ولأنه لا يوجد بالطبع أي تأثير، لا يقف ذلك عائقا أمام الأسرة القبطية الدافئة، فيبدؤون في الهلوسة واختلاق الأكاذيب وتصور أشياء غير موجودة، ليصبح الطفل مثار سخرية الجلسة، محاطا بتعليقات سخيفة، غرضها خلق مزحة من لا شيء على الإطلاق، وأحيانا لإسداء نصيحة أو حكمة أخلاقية وسط مناقشات تيمتها الخواء. فما إن يقوم هذا الطفل أو المراهق بقول أي شيء، يضحك الجميع ضحكات متشنجة وكأن قوله -أيا كان ما قال- هو من تأثير الكحول. وإذا صمت، يظل الجميع في ترقب وإشارة غير مستترة إليه، ويُرجعون صمته أيضا إلى تأثير الكحول. كل فعل أو رد فعل أو امتناع عن فعل يتم التعامل معه على أنه مزحة طريفة، ويقابل بتحليلات نفسية وسيكولوجية وطبية حمقاء، باعتبارها تأثيرا أكيدا للكحول وبالتالي فهو أمر يستحق السخرية.

تطول هذه الفقرة أو تقصر حسب سخافة وسماجة كل أسرة، وطبعا خواء حوارها أو انعدام أي قصص طريفة فعليا يمكن أن تروى. ولمزيد من السخافة، تستخدم قصص هذه التجارب فقيرة المحتوى في الأعياد المتوالية، وكأنها إحدى الطرائف العائلية، وربما يبالغ كل شخص

في روايتها كل مرة لتصل إلى حدود غير حقيقية وغير معقولة، ولا ينفك الجميع عن التواطؤ على هذه الأكاذيب لخلق تاريخ عائلي طريف وفكاهي، فلا يعترض أحد على الرواية المتزايدة في المبالغة، وتصديق الأكاذيب المتفاقمة بغير أساس. وفي حالة عائلتي مثلا، وقعت إحدى القريبات ضحية هذا المزاح السخيف، وظلت القصص والأمثال تضرب عنها في مدى تأثرها بالخمور، ويبالغون في تقليد ضحكات خليعة ينسبونها إليها، بينما هي أكثر الأشخاص في الحقيقة تهذبا وهدوءا وتواضعا في إبداء أي ردود فعل كمثل التي يصفونها. وغالبا يأتي هذا التقليد والمبالغة في رواية هذه النوادر ليعكس رغبة الحاضرين في التأثير المنشود. والذي إذا جاء مخالفا للتوقعات ـالمبنية على أساس تليفزيوني وليس على تجارب حقيقيةـ ساقته الخيالات في قالب درامي يفهمونه وتستخلص منه القصص القصيرة والعبر الأخلاقية.

وبينما تكون الأسرة في منتصف تناولها للطعام ومعظم الأطباق ممتلئة على الأقل إلى نصفها، تبزغ شخصية هامة ومحورية في المشهد وهو الهارب الأول: وهو شخص يضرب بكل آداب المائدة عرض الحائط وينسحب من المائدة في أداء ستيف ماكويني. فهو أول من أنهى طبقه،

وتتعدد الأسباب لذلك، فهو إما لا يطيق الجلوس لثانية إضافية في ذلك الجمع، وإما هو شخص يريد الإدلاء بتصريح عن بساطته وقلة أكلته، وإما هو شخص إنف يتعجل مرحلة غسيل الأيدي، وإما هو شخص ضاق بضجيج المشهد العائلي برمته فيعجل بنهايته ويعلن عن انتهاء المأدبة رسميا بغير اكتراث.

ويمكن للهارب الأول أن يمر هروبه سلميا بدون آثار تذكر ولا تهديد بنهاية المأدبة، لولا وجود شخصية محورية ثانية وهو ما أسميه بقتيل المواعين. وهو شخص يكتسب شخصيته ويبلورها حول نموذج المعاون المعطاء خادم الجماهير أيضا وإن لم يكن الطاهي أو المضيف. قتيل المواعين يجري في مشهد بطولي ملحمي للحاق بالهارب الأول، ليفوز بدور غاسل المواعين وملك الحوض المتوّج. فربما كان ذلك الضيف الهمام لم ينهِ طعامه بعد، ولكنه يؤكد على نهاية المأدبة بانسحابه هو الآخر وإعلانه عن دوره الحصري. فيتسابق بعدها بعض الضيوف في همة مفتعلة للوصول إلى المنصب الشرفي نفسه، أو على الأقل يتعاونون معه بأن يعجّلوا بالانتهاء من تناول الطعام، للمشاركة في المساعدة وغسل المواعين المتلتلة.

في هذه اللحظة الجليلة المتوجة بالمحبة المسيحية والتعاون القبطي الشرس، تسحب جميع الحلل والأطباق والأكواب من أمام باقي الجالسين إلى المائدة. فما إن يبدي أي من الجالسين تهاونا في الاهتمام بطبق معين، حتى يهم جامعو المواعين مع الإدارة الرشيدة لملك الحوض قتيل المواعين بسحب ذلك الطبق من أمام الجالس.

لذلك أظل أنا غالبا في المشهد النهائي آخر الجالسين، بما استطعت أن أستبقي عليه بسياسة وضع اليد. فأجلس وفي فمي نصف دجاجة بغير صحن، وفي يدي قطعة مكرونة بشاميل بغير شوكة ويدي الأخرى تحتجز حلة ملوخية بغير مغرفة، وبين ساقي زجاجة نبيذ استوليت عليها قبل رفعها، بغير كوب، محاولا الاحتفاظ بأي مكاسب عينية في ذلك المشهد المسيحي العبثي الذي يهمه التعاون في غسل الصحون أكثر من محتوى الصحون نفسها في كناية لا يمكن أن تكون أكثر بلاغة.

أتوقف للحظات متأملا ما تبقى من المائدة التي لم يعد جالسا عليها أحد وأصوات الضجيج تأتي من المطبخ حيث بدأت المأدبة وحيث تنتهي. ومن خلال هذه المشاهد والنماذج المتكررة أكون قد كونت فكرة عن المناخ العام ليوم العيد في المنزل القبطي، وهو لا يحمل الكثير من

الرمزية بل المباشرة، ويتضح شقه الاجتماعي والديني في كل ما تبقى على المائدة وما غاب عنها.

تعلمك مائدة العيد في المطبخ القبطي، أن النهاية السعيدة بكل مظاهرها وترفها وحلوها قبل مرها، كلها محض هراء وافتعال وضلالات وإخفاق، وتعلمك ألا تنتظر فرجا ولا تتوقع خيرا ولا ترجو نورا في نهاية النفق المظلم، يعلمك العيد القبطي ـالذي تمضي أسابيع الصوم في انتظارهـ درسا بليغا، بأنه لا يوجد غاية نهائية تستحق الصوم من أجلها، إذا كان ذلك هو شق الحياة المشرق والفرحة من بعد التعاسة.

أن النهاية قد تبدو محبطة قليلا إذا ترفعت عن تقديس الحياة اليومية، تعلمك تلك المائدة ألا تغفل التجمعات الدورية، ولا تهمل الوجبات المكررة العادية، ولا تتناول بغير امتنان صحن فاصوليا ولا كوبًا باردًا من البيرة مع صحبة جيدة بدون مناسبة.

إذا نزعت القابس عن الهالة المقدسة، فلن ترى سوى غرفة توحي جميع مكوناتها بالانقراض والزوال وتقلص اجتماعي متفاقم يشرف على النهاية، وفقر واضح في الحياة والتجربة وانعدام القدرة على صنع ذكريات طازجة،

مفارش نايلون ولمبات موفرة، أثاث مكدس ونيش مزين بكريستالات من دعوات أفراح أشخاص لا أعرفها، وبيرة بلا كحول، وطعام صحي قليل الملح، ومروحة سقف طنانة لم يكترث أحد لإصلاحها، وكراسٍ متنوعة لأطقم سفرة مختلفة توافدت على المنزل، وتماثيل بلاستيكية صغيرة، وصلبان خشبية نحتتها أيدٍ آسيوية لادينية، وأيقونات قبطية ضخمة ورخيصة، أكثرها بهرجة عبارة عن نحت معدني بارز، يمثل العشاء الأخير لمجموعة رجال توفوا منذ ألفي عام.

فتجد أفضل ما يمكن فعله حينذاك هو التمتع بأكثر المتع مباشرة ووضوحا وأكثرهم توافرا وقبولا في ذلك المحيط القبطي، وتدفن رأسك في طبق ملوخية وورك ديك رومي، أو بين سلخات اللحم البارد مع صوص الديمي جلاس اللذيذ. أبسط المتع وأوضحها. ألوك ما في فمي من طعام وأفكر: غير الطعام، هل أغفلت موضوعًا آخر أولى بالحديث؟ أم أستكمل لك طريقة عمل صوص الدمي جلاس؟

٥

إلى كارلا وطانط إيزيس

شارل عقل

بكين ٢٠١٦



المحتويات

الصفحة

ما لم تكتبه أبلة نظيرة في كتابها الشهير! رحلةُ داخل المطبخ القبطي بكل خصوصيته التي لا نعرف عنها الكثير : مائة وعشرون طريقة مختلفة لإعداد الفول المدمس، وطرق التحايل على النزعة النباتية للصيام المسيحي المستمر لفترات طويلة من العام. ومن قوائم الطعام اليومية ووصفات الطهو التقليدية ترصد عين الكاتب من داخل البيوت المحفوفة بالأسرار، وبلغة أدبية متعددة المستويات، عادات وممارسات وقيم مجتمع أقلية دأبت على الانغلاق على نفسها حمايةً لخصوصيتها الثقافية وسط مجتمع أكبر غير صديق طوال الوقت. إنه درس في الانثربولوجيا والأدب وفي طهو الطعام وتذوقه أيضًا.

شارل عقل. سكندري، يكره مهنة الكتابة أقل مما يكره باقي المهن، ويهوى الجلوس.

